

Easy Fry XL Surface

FR Recettes

EN Recipes

DE Rezepte

NL Recepten

PT Receitas

IT Ricette

EL Συνταγές Μας

CS Recepty

SK Recepty

HU Receptünket

RO Noastre

BG Рецепти

PL Przepisy

UK Рецепти

RU Рецепты

TR Keşfedin

AR وصفاتنا

1520016594-01 - 04/24

FR

SOMMAIRE

LÉGENDE

NIVEAU DE DIFFICULTÉ

NOMBRE DE COUVERT

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE REPOS

TEMPS DE CUISSON APPAREIL

PROGRAMMES

FRITES

NUGGETS

POULET

POISSONS

LEGUMES

COOKIES

BACON

DESHYDRATATION

FROZEN PIZZA
PIZZA CONGELÉES

FRESH PIZZA
PIZZA FRAICHE

• DÉCOUVREZ TOUTES NOS RECETTES •



- PIZZA 4 FROMAGES
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA HAWAÏENNE
- FRITES MAISON
- SAMOSSAS DE LÉGUMES



- NUGGETS DE POULET
- PILONS DE POULET TANDOORI
- BROCHETTES DE BŒUF SAUCE TERIYAKI
- RIBS GRILLÉS SAUCE BARBECUE
- FISH AND CHIPS
- SAUMON THAÏ
- CREVETTES PANÉES CROUSTILLANTES, SAUCE AIGRE-DOUCE



- COOKIES AU CHOCOLAT
- POMMES DÉSHYDRATÉES
- TARTE À LA NOIX DE PÉCAN



· PIZZA 4 FROMAGES ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 min.	-	10 min.
	Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 1 pâte à pizza ronde du commerce
- 10 g de farine
- 60 g de sauce tomate
- 50 g de mozzarella râpée ou en tranches
- 50 g de gorgonzola émietté
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de fromage de chèvre doux, en morceaux ou émietté
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càc d'origan séché ou quelques feuilles de basilic frais
- Poivre noir fraîchement moulu

· RECETTE ·

1. Saupoudrez de farine le fond de la cuve. Déroulez puis disposez la pâte dans l'appareil.

2. Etalez la sauce tomate sur la pâte, en laissant un petit bord libre. Notez que pour une pizza 4 fromages authentique, vous pouvez choisir de ne pas utiliser de sauce tomate. Répartissez uniformément sur la pâte la mozzarella, le gorgonzola, le parmesan et le fromage de chèvre. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez d'origan ou décorez de feuilles de basilic. Donnez quelques tours de moulin à poivre sur la pizza pour relever les saveurs.

3. Lancez la cuisson **Programme FRESH PIZZA à 220 °C pendant 10 min**.

4. À mi-cuisson, ouvrez la poignée avec les deux mains pour vérifier la cuisson et tournez la pizza si nécessaire pour une cuisson uniforme.

5. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la poignée avec les deux mains et retirez la pizza avec précaution.

Pour une expérience encore plus gourmande, vous pouvez ajouter un peu de roquefort ou un autre fromage bleu.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	10 min.	-	10 min.
	Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 10 g de farine
- 1 pâte à pizza ronde du commerce
- 80 g de sauce tomate de qualité
- 80 g de mozzarella fraîche tranchée
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Quelques feuilles de basilic frais

· RECETTE ·

1. Saupoudrez de farine le fond de la cuve.
2. Déroulez puis disposez la pâte dans l'appareil.
3. Étalez uniformément la sauce tomate sur la pâte, en laissant un petit bord libre, disposez les tranches de mozzarella sur la sauce tomate. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
4. Lancez la cuisson, **Programme FRESH PIZZA à 220 °C pendant 10 min.**
5. À mi-cuisson, ouvrez la poignée avec les deux mains pour vérifier la cuisson et tournez la pizza si nécessaire pour une cuisson uniforme.
6. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la poignée avec les deux mains et retirez la pizza avec précaution.
7. Garnissez la pizza de feuilles de basilic frais et dégustez immédiatement !

Utilisez des ingrédients frais et de haute qualité pour votre margherita. La simplicité de cette pizza est ce qui la rend si spéciale, alors choisissez une bonne sauce tomate, de la mozzarella fraîche et des feuilles de basilic frais.



· PIZZA HAWAÏENNE ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 min.	-	10 min.
	Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 1 pâte à pizza ronde du commerce
- 10 g de farine
- 80 g de sauce tomate
- 100 g d'ananas en conserve coupé en petits morceaux
- 100 g de tranches de poulet fumé
- 125 g de fromage râpé (mozzarella, emmental ou un mélange de fromages italiens)
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge
- Sel, poivre
- Quelques feuilles de basilic frais ou de coriandre (optionnel)

· RECETTE ·

1. Saupoudrez de farine le fond de la cuve. Déroulez puis disposez la pâte dans l'appareil.
2. Étalez la sauce tomate sur la pâte, en laissant un bord libre. Répartissez équitablement le fromage râpé sur la sauce tomate. Disposez harmonieusement les morceaux d'ananas et les tranches poulet sur le fromage. Arrosez la garniture avec un filet d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Lancez la cuisson, **Programme FRESH PIZZA à 220 °C pour 10 min.**
4. Après la cuisson, ouvrez la poignée avec les deux mains, retirez la pizza avec précaution et laissez-la reposer pendant quelques minutes.
5. Garnissez la pizza avec des feuilles de basilic frais ou de coriandre pour une touche de couleur et de fraîcheur avant de la découper et de la servir.

Pour une version végétarienne de la pizza Hawaïenne, vous pouvez omettre le jambon de dinde ou de poulet et ajouter des morceaux de poivrons rouges ou jaunes, ou même des tranches de tofu fumé pour une touche de protéines. Vous pouvez également parsemer la pizza de flocons de piment rouge après la cuisson pour un peu de piquant.



· FRITES MAISON ·

●○○	4	15 min.	30 min.	30 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 700 g de frites fraiches
- 3 càs d'huile d'olive
- 3 càs de paprika
- Sel, poivre
- Herbes de Provence ou ail en poudre (facultatif)

· RECETTE ·

1. Lavez les pommes de terre, épluchez-les et séchez-les bien. Coupez-les en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, en veillant à ce qu'ils soient d'une taille uniforme pour une cuisson homogène.

2. Dans un grand récipient, mélangez les frites avec l'huile d'olive, le paprika, le sel et le poivre. Si vous le souhaitez, ajoutez des herbes de Provence ou de l'ail en poudre pour plus de goût.

3. Placez les frites dans l'appareil, en évitant de les superposer pour une meilleure circulation de l'air chaud. Lancez la cuisson, **Programme FRÎTES à 180 °C pendant 30 min**

4. Secouez le panier à mi-cuisson pour que les frites cuisent de manière uniforme.

5. Ouvrez la poignée avec les deux mains et retirez les frites. Servez-les immédiatement et dégustez avec la sauce de votre choix!

Vous pouvez utiliser une pâte épaisse ou fine selon vos goûts. Si vous préférez une pâte fine, diminuez le temps de cuisson.



· SAMOSSAS DE LÉGUMES ·

● ○ ○					
Facile	4	15 min.	1 h	7 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 8 feuilles de brick
- 400 g de pommes de terre moyennes, cuites et écrasées
- 100 g de petits pois cuits
- 2 carottes moyennes râpées
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càc de cumin moulu
- 1 càc de coriandre moulue
- 0,5 càc de curcuma moulu
- Sel, poivre

· RECETTE ·

1. Dans un récipient, préparez la farce. Mélangez la pomme de terre, les petits pois, la carotte, l'huile d'olive, le cumin, la coriandre, le curcuma, le sel et le poivre.

2. Prenez une feuille de brick, coupez-la en deux et pliez chaque moitié en deux pour former une bande. Mettez 1 cuillère à soupe de farce à une extrémité et pliez en triangle. Utilisez un peu d'eau pour sceller les bords.

3. Placez les samossas dans l'appareil. Lancez la cuisson, **Programme NUGGETS à 180 °C pour 10 minutes.**

4. Ouvrez l'appareil avec les deux mains et retirez les samossas avec précaution.

Adaptez les épices selon vos goûts ou ajoutez d'autres légumes à la farce, tels que des épinards ou des oignons, pour varier les saveurs.
Pour une version avec viande, incorporez de la viande hachée ou du poulet émincé à la farce.
Si vous n'avez pas de feuilles de brick, utilisez des feuilles de pâte filo en les badigeonnant d'huile ou de beurre fondu pour obtenir une belle croustillance.



· NUGGETS DE POULET ·

●○○	4	20 min.	-	14 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 500 g de blancs de poulet
- 100 g de farine
- 2 œufs
- 150 g de chapelure panko
- 1 càc de paprika
- 1 càc d'ail en poudre
- Sel, poivre
- Huile en spray ou huile d'olive

· RECETTE ·

1. Coupez les blancs de poulet en morceaux de la taille d'une bouchée.
2. Préparez trois assiettes pour la panure : dans la première, mettez la farine assaisonnée de sel et de poivre. Dans la deuxième, battez les œufs. Dans la troisième, mélangez la chapelure panko avec le paprika et l'ail en poudre.
3. Roulez chaque morceau de poulet dans la farine, secouez l'excédent, puis trempez-le dans l'œuf battu et enfin enrobez-le avec le mélange de chapelure panko. Placez les morceaux panés sur une assiette en attendant de les cuire.
4. Badigeonnez les nuggets de poulet avec un peu d'huile d'olive pour plus de croustillant.
5. Disposez les nuggets de poulet dans l'appareil sans les superposer. Lancez la cuisson, **Programme NUGGETS à 200 °C pendant 14 min.**
6. Retournez les nuggets à mi-cuisson pour qu'ils cuisent de manière uniforme.
7. Ouvrez la poignée avec les deux mains pour retirer les nuggets de poulet.
8. Servez les nuggets de poulet maison immédiatement, accompagnés de la sauce de votre choix. Dégustez !

En saison, vous pouvez ajouter des tomates fraîches coupées en morceaux dans la bolognaise.



· PILONS DE POULET TANDOORI ·

Facile	4	15 min.	2h	15 min.

· INGREDIENTS ·

- 12 pilons de poulet
- 2 càs de pâte de tandoori (ou un mélange d'épices tandoori en poudre)
- 200 g de yaourt nature
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 càs de gingembre frais râpé
- 1 citron
- Sel
- Huile en spray

· RECETTE ·

1. Dans un grand bol, mélangez la pâte de tandoori (ou les épices tandoori en poudre), le yaourt, l'ail, le gingembre, le jus de citron et une pincée de sel pour créer une marinade.
2. Ajoutez les pilons de poulet dans la marinade et assurez-vous qu'ils soient tous bien enrobés. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, idéalement toute la nuit pour que les saveurs s'imprègnent bien.
3. Retirez les pilons de poulet de la marinade et éliminez l'excès.
4. Placez les pilons dans l'appareil. Si possible, utilisez un spray d'huile pour graisser légèrement les pilons avant la cuisson.
5. Fermez l'appareil et lancez la cuisson, **Programme POULET à 200 °C pendant 15 min.**
6. Retournez les pilons à mi-cuisson pour qu'ils cuisent de façon uniforme.
7. Ouvrez la poignée avec les deux mains pour retirer les pilons de poulet.
8. Servez les pilons de poulet tandoori accompagnés de quartiers de citron, de riz basmati et d'une sauce raïta rafraîchissante. Dégustez !

Pour une couleur rouge plus intense, typique des plats tandoori, vous pouvez ajouter un peu de colorant alimentaire rouge à la marinade. Assurez-vous de laisser les pilons à température ambiante pendant environ 15 minutes avant de les cuire pour garantir une cuisson uniforme. Garnissez le plat de coriandre fraîche hachée avant de servir pour une touche de fraîcheur et de couleur.



· BROCHETTES DE BŒUF SAUCE TERIYAKI ·

	●●○				
	Facile	4	20 min.	-	8 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 300 g de Comté en bloc
- 18 tranches de carpaccio de bœuf
- 10 cl de sauce soja
- 6 càs de miel
- 10 cl de sauce teriyaki
- Piques à brochette en bois, préalablement trempés dans l'eau

· RECETTE ·

1. Retirez les croûtes du fromage et coupez-le en cubes d'environ 1,5 cm de côté. Enfilez les morceaux de fromage sur 12 piques à brochette puis entourez-les de carpaccio.
2. Mélangez le soja et le miel puis mettez les brochettes à mariner dans la préparation pendant 1h en les plaçant au réfrigérateur.
3. Placez les brochettes dans l'appareil. Lancez la cuisson, **Programme BACON à 180 °C pendant 8 min.**
4. Retournez les brochettes à mi-cuisson.
5. Pendant ce temps, réchauffez doucement la sauce teriyaki dans une petite casserole ou au micro-ondes.
6. Ouvrez la poignée avec les deux mains et retirez les brochettes de l'appareil. Badigeonnez-les avec la sauce teriyaki. Dégustez.

Pour une saveur plus prononcée, vous pouvez mariner le bœuf dans la sauce teriyaki pendant 1 à 2 heures avant de le griller. Servez avec du riz basmati. Vous pouvez également ajouter des champignons ou des morceaux d'ananas sur vos brochettes pour une touche sucrée-salée.



· RIBS GRILLÉS SAUCE BARBECUE ·

	Facile	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 1 kg de ribs (travers de porc)
- 1 càc de paprika (facultatif)
- 1 càc d'ail en poudre (facultatif)
- 20 cl de sauce barbecue de votre choix
- Piques à brochette en bois
- Sel, poivre

· RECETTE ·

1. Préparez vos ribs en enlevant la membrane du dos et en les assaisonnant avec sel, poivre, paprika et ail en poudre.
2. Placez les ribs dans l'appareil. Lancez la cuisson, **Programme BACON à 180 °C pendant 25 min.**
3. Retournez les ribs à mi-cuisson.
4. Pendant ce temps, préparez votre sauce barbecue si nécessaire ou utilisez une sauce barbecue prête à l'emploi.
5. Ouvrez la poignée avec les deux mains. Badigeonnez les ribs avec la sauce barbecue et laissez-les cuire pendant 10 min supplémentaires pour que la sauce adhère bien et caramélise légèrement, **Programme BACON à 180 °C pendant 10 min.**
6. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la poignée avec les deux mains et retirez les ribs avec précaution. Dégustez !

Vous pouvez trouver du gochujang dans les épiceries asiatiques. Vous pouvez servir vos ailes de poulet avec un mélange de salade, herbes, chou, suivant vos envies. Ajustez le temps de cuisson si vous souhaitez les ailes de poulet plus ou moins grillées et suivant leur taille.



· FISH AND CHIPS ·

● ○ ○	4	5 min.	-	50 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 4 filets de cabillaud (ou autre poisson blanc)
- 120 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 càc de paprika
- 20 cl de bière ou d'eau gazeuse
- Huile en spray ou huile d'olive
- 800 g de frites congelées
- Sel, poivre
- Quartiers de citron
- Sauce tartare ou mayonnaise

· RECETTE ·

1. Préparez la pâte à frire en mélangeant la farine, la levure chimique, le paprika, le sel et le poivre dans un bol. Ajoutez progressivement la bière ou l'eau gazeuse en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

2. Trempez les filets de poisson dans la pâte à frire, en vous assurant qu'ils soient bien enrobés.

3. Placez les filets dans l'appareil. Lancez la cuisson, **Programme NUGGETS à 200 °C pendant 12 min.**

4. Retournez-les à mi-cuisson pour que le poisson soit doré et croustillant uniformément. Ouvrez la poignée avec les deux mains et sortez les poissons de l'appareil.

5. Placez les frites dans l'appareil. Lancez la cuisson, **Programme FRITES à 180 °C pendant 30 min**. Secouez à mi-cuisson pour un dorage uniforme.

6. Ouvrez la poignée avec les deux mains. Versez les frites dans un récipient et assaisonnez-les.

7. Déposez les filets dans l'appareil. Relancez la cuisson pour les réchauffer, **Programme NUGGETS à 200 °C pendant 3 min.**

8. Servez immédiatement les filets de poisson avec les frites croustillantes, accompagnés de quartiers de citron et de sauce tartare ou de mayonnaise.

Assurez-vous de bien égoutter et sécher les filets de poisson avant de les enrober de pâte pour une meilleure adhérence.



· SAUMON THAÏ ·

● ○ ○	4	20 min.	-	37 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 4 pavés de saumon
- 10 cl de sauce soja allégée en sel
- 1 citron vert
- 4 gousses d'ail
- 2 càc de gingembre râpé
- 1 poivron rouge
- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 càs d'huile d'olive
- 50 g de haricots mange-tout
- 50 g de pousses de soja
- 4 càs de sauce piment doux
- 0,5 cébette émincée
- 2 càs de graines de sésame
- 1 citron vert
- Quelques brins de coriandre
- Sel, poivre

· RECETTE ·

1. Coupez les pavés de saumon en gros cubes. Dans un récipient, mélangez la sauce soja, le jus de citron vert, l'ail haché et le gingembre râpé. Ajoutez le saumon, couvrez et laissez reposer pendant 20 min.

2. Lavez et séchez le poivron, les carottes et la courgette. Coupez le poivron en lamelles et retirez le cœur. Pelez les carottes et coupez-les en petits bâtonnets fins. Coupez la courgette en bâtonnets de la même taille. Dans un saladier, mélangez les légumes coupés avec l'huile. Ajoutez les haricots mange-tout et les pousses de soja. Salez et poivrez.

3. Disposez les légumes dans l'appareil. Lancez la cuisson, **Programme LÉGUMES à 180 °C pendant 30 min.** A mi-cuisson remuez les légumes.

4. Ouvrez la poignée avec les deux mains. Réservez les légumes dans un récipient.

5. Disposez les cubes de saumon dans l'appareil. Lancez la cuisson, **programme POISSON à 180 °C pendant 6 min.**

6. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la poignée avec les deux mains et retirez le saumon avec précaution.

7. Servez les légumes et le saumon dans des assiettes. Parsemez le saumon de sauce piment doux, de cébette et de graines de sésame. Arrosez les légumes avec le citron vert et saupoudrez de coriandre. Dégustez !

Pour un repas complet, accompagnez votre saumon thaï d'un riz jasmin.



· CREVETTES PANÉES CROUSTILLANTES, SAUCE AIGRE-DOUCE ·

	● ○ ○				
	Facile	4	15 min.	-	8 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 500 g de crevettes décortiquées et déveinées (18 pièces)
- 100 g de chapelure panko ou classique
- 2 œufs battus
- 1 càc de curry en poudre
- 75 g de farine
- Sel, poivre
- Huile (optionnel)

SAUCE

- 3 càs de ketchup
- 2 càs de vinaigre de cidre
- 1 càs de sauce soja
- 2 càs de sucre brun
- 1 càs de fécule de maïs
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 petit morceau de gingembre frais râpé
- 10 cl d'eau

· RECETTE ·

1. Préparez trois assiettes pour le panage des crevettes : une avec la farine, une avec les œufs battus et le curry et une avec la chapelure. Salez et poivrez la farine et la chapelure. Passez chaque crevette dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure, en veillant à bien enrober chaque crevette.

2. Disposez les crevettes panées sur la grille. Si vous le souhaitez, pulvérisez légèrement les crevettes avec de l'huile pour une texture plus croustillante.

3. Placez les crevettes dans l'appareil et lancez la cuisson jusqu'à qu'elles soient dorées et croustillantes, **Programme NUGGETS à 200 °C pendant 8 min.**

4. Pendant la cuisson des crevettes, préparez la sauce aigre-douce. Dans une petite casserole, mélangez le ketchup, le vinaigre de cidre, la sauce soja, le sucre brun, l'ail, le gingembre et l'eau. Portez à ébullition. Ajoutez la fécule de maïs dissoute dans un peu d'eau et remuez constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Réservez au chaud.

5. Ouvrez la poignée avec les deux mains et retirez les crevettes de l'appareil avec précaution.

6. Servez-les accompagnées de la sauce aigre-douce. Dégustez !

Pour une version plus saine, vous pouvez remplacer la chapelure classique par de la chapelure sans gluten ou des flocons d'avoine finement moulus. Ajoutez un peu de piment en flocons à la sauce pour un peu de piquant. Servez avec du riz basmati ou des légumes sautés pour un repas équilibré.



· COOKIES AU CHOCOLAT ·

● ○ ○	4	20 min.	6 h	1h10
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 150 g de farine T45
- 40 g de fécule de maïs
- 1 càc de levure chimique
- 85 g de beurre mou
- 75 g de sucre cassonade en poudre
- 1 œuf battu
- 120 g pépites de chocolat

· RECETTE ·

1. Dans un récipient, mélangez la farine, la fécule de maïs et la levure chimique. Réservez.

2. Dans un autre récipient, versez le beurre mou puis le sucre cassonade. A l'aide d'un fouet, mélangez pour obtenir une texture très souple. Incorporez l'œuf petit à petit dans le beurre et le sucre. Vous devez obtenir une texture souple.

3. Versez le mélange de farine/fécule/levure. Incorporez avec une spatule souple jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les pépites de chocolat puis mélangez pour les incorporer sans trop travailler la pâte. Formez des boules de pâte de 65 g environ puis aplatissez-les légèrement.

4. Placez 4 cookies dans l'appareil. Lancez la cuisson, **Programme COOKIES à 180 °C pendant 10 min.**

5. Faites cuire le reste des cookies. Ouvrez la poignée avec les deux mains et sortez les cookies de l'appareil. Attendez quelques minutes avant de les déplacer avec précaution sur une grille où ils vont se raffermir en refroidissant.

6. Savourez les cookies une fois qu'ils ont suffisamment refroidi.

Pour des cookies plus moelleux, raccourcissez légèrement le temps de cuisson. Variez les plaisirs en ajoutant des noix hachées, des pépites de chocolat blanc ou du cacao en poudre à votre pâte pour créer différentes saveurs de cookies.



· POMMES DÉSHYDRATÉES ·

	● ○ ○				
	Facile	2	10 min.	-	4h

· INGRÉDIENTS ·

- 2 pommes bio de taille moyenne, type Golden ou Pink Lady

· RECETTE ·

1. Lavez soigneusement les pommes et séchez-les. Tranchez les pommes en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur.

2. Disposez les tranches en une seule couche dans l'appareil en vous assurant qu'elles ne se chevauchent pas. Lancez la cuisson, **Programme DÉSHYDRATATION à 70 °C pendant 4 heures**.

3. Ouvrez l'appareil de temps en temps pour vérifier l'avancement de la déshydratation et retourner les tranches de pomme si nécessaire, afin qu'elles sèchent de manière uniforme.

4. Une fois la déshydratation terminée, éteignez l'appareil et laissez les tranches de pomme à l'intérieur pour qu'elles refroidissent et sèchent complètement.

5. Stockez les pommes déshydratées dans un récipient hermétique à température ambiante ou dégustez-les immédiatement comme un snack sain ou comme ajout à votre granola ou yaourt.

Pour éviter que les pommes ne brunissent, vous pouvez tremper les tranches dans un mélange d'eau et de jus de citron pendant quelques minutes avant de les disposer sur la grille.
Vous pouvez saupoudrer les tranches de pomme de cannelle ou de sucre avant la déshydratation.
Assurez-vous de vérifier les tranches régulièrement vers la fin du processus de déshydratation, car elles peuvent passer de parfaitement croustillantes à trop sèches assez rapidement.



· TARTE À LA NOIX DE PÉCAN ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Facile	4	20 min.	30 min.	28 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 1 rouleau de pâte sablée du commerce
- 60 g de beurre
- 60 g de miel
- 120 g de sirop d'érable
- 3 œufs
- 60 g de crème liquide
- 90 g de sucre cassonade en poudre
- 1 pincée de sel
- 150 g de noix de pécan

· RECETTE ·

1. Déroulez la pâte brisée et placez-la dans un moule à tarte de 24 cm préalablement graissé ou sur une grille perforée. Piquez le fond de tarte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la précuisson.

2. Placez le moule dans l'appareil. Lancez la cuisson **Programme FRESH PIZZA à 170 °C pendant 8 minutes** pour précuire la pâte. Vérifiez si la pâte ne gonfle pas et repiquez avec une fourchette si besoin.

3. Dans un récipient, faites fondre le beurre au micro-ondes. Ajoutez le miel, le sirop d'érable et les œufs. Fouettez puis ajoutez la crème, le sucre et le sel. Mélangez et laissez reposer 30 min.

4. Déposez les noix sur le fond de la tarte, remuez le mélange puis versez sur les noix.

5. Lancez la cuisson, **Programme FRESH PIZZA à 160 °C pendant 20 minutes.**

6. À mi-cuisson, ouvrez la poignée avec les deux mains pour vérifier la cuisson et tournez la tarte si nécessaire pour une cuisson uniforme.

7. Une fois la cuisson terminée, ouvrez la poignée avec les deux mains, sortez la tarte avec précaution et laissez-la refroidir sur une grille avant de la démouler.

Pour une tarte aux noix de pécan encore plus savoureuse, vous pouvez ajouter un peu de bourbon ou de rhum brun à la préparation liquide. Servez cette tarte tiède ou à température ambiante, idéalement avec une cuillère de crème fouettée ou une boule de glace à la vanille. Assurez-vous de laisser la tarte refroidir suffisamment avant de la couper, car la garniture se raffermit en refroidissant.

EN

CONTENTS PAGE

LEGEND

DIFFICULTY · SERVINGS · PREPARATION · REST TIME · COOKING TIME IN APPLIANCE

PROGRAMS

FRITES · NUGGETS · POULET · POISSONS · LEGUMES · COOKIES

BACON · DESHYDRATATION · FROZEN PIZZA / PIZZA CONGELÉES · FRESH PIZZA / PIZZA FRAICHE

• DISCOVER ALL OUR RECIPES •



- 4 CHEESES PIZZA
- MARGHERITA PIZZA
- HAWAIIAN PIZZA
- HOME-MADE CHIPS
- VEGETABLE SAMOSAS



- CHICKEN NUGGETS
- TANDOORI CHICKEN DRUMSTICKS
- BEEF KEBABS IN TERIYAKI SAUCE
- GRILLED RIBS WITH BARBECUE SAUCE
- FISH AND CHIPS
- THAI SALMON
- CRISPY BREADED PRAWNS IN SWEET AND SOUR SAUCE



- CHOCOLATE COOKIES
- DEHYDRATED APPLES
- PECAN TART



· FOUR CHEESE PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Easy	2	15 min.	-	10 min.

· INGREDIENTS ·

- 1 store-bought round pizza dough
- 10 g flour
- 60 g tomato sauce
- 50 g mozzarella cheese, grated or sliced
- 50 g crumbled gorgonzola cheese
- 50 g grated Parmesan cheese
- 50 g mild goat's cheese, chopped or crumbled
- 1 tbsp olive oil
- 1 tsp dried oregano or a few fresh basil leaves
- Freshly ground black pepper

· RECIPE ·

1. Dust the bottom of the bowl with flour. Roll out the dough and place it in the appliance.
2. Spread the tomato sauce over the dough, leaving a small edge. Note that for an authentic 4-cheese pizza, you can choose not to use tomato sauce. Spread the mozzarella, gorgonzola, parmesan and goat's cheese evenly over the dough. Drizzle with olive oil and sprinkle with oregano or decorate with basil leaves. Give the pizza a few turns of the pepper mill to bring out the flavours.
3. Start cooking, **programme FRESH PIZZA at 220 C for 10 min.**
4. Halfway through cooking, open the handle with both hands to check that the pizza is cooked and turn it if necessary to ensure even cooking.
5. Once cooked, open the handle with both hands and carefully remove the pizza. Enjoy it straight away!

For an even more gourmet experience, you can add a little Roquefort or another blue cheese.



· MARGHERITA PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Easy	2	10 min.	-	10 min.

· INGREDIENTS ·

- 10 g flour
- 1 store-bought round pizza dough
- 80 g quality tomato sauce
- 80 g fresh mozzarella, sliced
- 1 tbsp olive oil
- Salt and pepper
- A few fresh basil leaves

· RECIPE ·

1. Sprinkle flour over the bottom of the bowl.
2. Roll out the dough and place it in the appliance.
3. Spread the tomato sauce evenly over the dough, leaving a small edge. Arrange the mozzarella slices on top of the tomato sauce. Season with a little salt and pepper and drizzle with olive oil.
4. Start cooking, **programme FRESH PIZZA at 220°C for 10 min.**
5. Halfway through cooking, open the handle with both hands to check that the pizza is cooked and turn it if necessary to ensure even cooking.
6. Once cooked, open the handle with both hands and carefully remove the pizza.
7. Garnish the pizza with fresh basil leaves and enjoy immediately!

Use fresh, high-quality ingredients for your margherita. The simplicity of this pizza is what makes it so special, so choose a good tomato sauce, fresh mozzarella and fresh basil leaves.



· HAWAIIAN PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 min.	-	10 min.
	Easy				

· INGREDIENTS ·

- 1 store-bought round pizza dough
- 10 g flour
- 80 g tomato sauce
- 100 g tinned pineapple, cut into small pieces
- 100 g smoked chicken slices
- 125 g grated cheese (mozzarella, Emmental or a mixture of Italian cheeses)
- 1 tbsp extra virgin olive oil
- Salt and pepper
- A few fresh basil or coriander leaves (optional)

· RECIPE ·

1. Dust the bottom of the bowl with flour. Roll out the dough and place it in the appliance.
2. Spread the tomato sauce over the dough, leaving a small edge. Spread the grated cheese evenly over the tomato sauce. Arrange the pineapple chunks and chicken slices evenly over the cheese. Drizzle with olive oil and season with salt and pepper.
3. Start cooking, **programme FRESH PIZZA at 220°C for 10 min.**
4. Halfway through cooking, open the handle with both hands to check that the pizza is cooked and turn it if necessary to ensure even cooking.Once cooked, open the handle with both hands, carefully remove the pizza and leave it to rest for a few minutes.
5. Garnish the pizza with fresh basil leaves for a touch of colour and freshness before slicing and serving.

For a vegetarian version of Hawaiian pizza, you can omit the turkey or chicken ham and add chunks of red or yellow peppers, or even slices of smoked tofu for a touch of protein. You can also sprinkle the pizza with red pepper flakes after cooking for a little spice.



· HOME-MADE CHIPS ·

●○○					
Easy	4	15 min.	30 min.	30 min.

· INGREDIENTS ·

- 700 g fresh chips
- 3 tbsp olive oil
- 3 tbsp paprika
- Salt and pepper
- Herbes de Provence or garlic powder (optional)

· RECIPE ·

1. Wash the potatoes, peel them and dry them well. Cut them into sticks about 1 cm thick, making sure they are uniform in size for even cooking.
2. In a large recipient, mix the chips with the olive oil, paprika, salt and pepper. If you like, add some herbes de Provence or garlic powder for extra flavour.
3. Place the chips in the appliance, avoiding overlapping them to improve the circulation of hot air. Start cooking, **programme FRIES at 180°C for 30 min**
4. Shake the basket halfway through cooking so that the chips cook evenly.
5. Open the handle with both hands and remove the chips. Serve immediately and enjoy with the sauce of your choice!

For even, crisp cooking, make sure you don't overload the basket and leave plenty of space between the chips. You can also use an oil spray to cover the chips evenly without saturating them.



· VEGETABLE SAMOSAS ·

● ○ ○					
Easy	4	15 min.	1 h	7 min.

· INGREDIENTS ·

- 8 sheets of brick pastry
- 400 g medium potatoes, cooked and mashed
- 100 g cooked peas
- 2 medium carrots, grated
- 3 tbsp olive oil
- 1 tsp ground cumin
- 1 tsp ground coriander
- 0.5 tsp ground turmeric
- Salt and pepper

· RECIPE ·

1. Prepare the stuffing in a recipient. Mix together the potato, peas, carrot, olive oil, cumin, coriander, turmeric, salt and pepper.

2. Take a sheet of brick pastry, cut it in half and fold each half in half to form a strip. Put 1 tablespoon of filling at one end and fold into a triangle. Use a little water to seal the edges.

3. Place the samosas in the appliance. Start cooking, **programme NUGGETS at 180°C for 10 minutes.**

4. Open the appliance with both hands and carefully remove the samosas.

Adapt the spices to your taste or add other vegetables to the stuffing, such as spinach or onions, to vary the flavours.
For a version with meat, add minced meat or minced chicken to the stuffing.
If you don't have sheets of brick pastry, use sheets of filo pastry and brush them with oil or melted butter to obtain a nice crispness.



· CHICKEN NUGGETS ·

● ○ ○	4	20 min.	-	14 min.
Easy				

· INGREDIENTS ·

- 500 g chicken breast
- 100 g flour
- 2 eggs
- 150 g panko breadcrumbs
- 1 tsp paprika
- 1 tsp garlic powder
- Salt and pepper
- Oil spray or olive oil

· RECIPE ·

1. Cut the chicken breasts into bite-sized pieces.
2. Prepare three plates for the breadcrumbs: in the first, place the flour seasoned with salt and pepper. In the second, beat the eggs. In the third, mix the panko breadcrumbs with the paprika and garlic powder.
3. Roll each piece of chicken in the flour, shake off the excess, then dip in the beaten egg and finally coat with the panko breadcrumb mixture. Place the breaded pieces on a plate until ready to cook.
4. Brush the chicken nuggets with a little olive oil for extra crispiness.
5. Arrange the chicken nuggets in the pan without stacking them. Start cooking, **programme NUGGETS at 200°C for 14 min**
6. Turn the nuggets halfway through cooking so that they cook evenly.
7. Open the handle with both hands to remove the chicken nuggets.
8. Serve the homemade chicken nuggets immediately, accompanied by the sauce of your choice. Enjoy!

For a spicier version, you can add chilli powder to the breadcrumbs. If you want to reduce the fat content, avoid brushing the nuggets with oil. Panko breadcrumbs already give a crispy texture. Make sure you don't overcrowd the grill to allow the hot air to circulate freely and cook the nuggets evenly.



· TANDOORI CHICKEN DRUMSTICKS ·

Easy	4	15 min.	2h	15 min.

· INGREDIENTS ·

- 12 chicken drumsticks
- 2 tbsp tandoori paste (or a mixture of powdered tandoori spices)
- 200 g plain yoghurt
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 tbsp grated fresh ginger
- 1 lemon
- Salt
- Oil spray

· RECIPE ·

1. In a large recipient, mix the tandoori paste (or powdered tandoori spices), yoghurt, garlic, ginger, lemon juice and a pinch of salt to create a marinade.
2. Add the chicken drumsticks to the marinade and make sure they are all well coated. Cover and leave to marinate in the fridge for at least 2 hours, ideally overnight to allow the flavours to soak in.
3. Remove the chicken drumsticks from the marinade and discard any excess.
4. Place the drumsticks in the appliance. If possible, use an oil spray to lightly grease the drumsticks before cooking.
5. Close the appliance and start cooking, **programme CHICKEN LEGS at 200°C for 15 min.**
6. Turn the drumsticks halfway through cooking so that they cook evenly.
7. Open the handle with both hands to remove the chicken drumsticks.
8. Serve the tandoori chicken drumsticks with lemon wedges, basmati rice and a refreshing raita sauce. Enjoy!

For a more intense red colour, typical of tandoori dishes, you can add a little red food colouring to the marinade. Be sure to leave the drumsticks at room temperature for around 15 minutes before cooking to ensure even cooking. Garnish the dish with chopped fresh coriander before serving for a touch of freshness and colour.



· BEEF KEBABS IN TERIYAKI SAUCE ·

	● ● ○				
	Easy	4	20 min.	-	8 min.

· INGREDIENTS ·

- 300 g Comté cheese blocks (or a similar semi-hard cheese)
- 18 slices of beef carpaccio
- 10 cl soy sauce
- 6 tbsp honey
- 10 cl teriyaki sauce
- Wooden skewers, pre-soaked in water

· RECIPE ·

1. Remove the rind from the cheese and cut into 1.5cm cubes. Thread the pieces of cheese onto 12 skewers and surround with the carpaccio.
2. Mix the soya with the honey and marinate the kebabs in the mixture for 1 hour in the refrigerator.
3. Place the skewers in the appliance. Start cooking, **programme BACON at 180°C for 8 min.**
4. Turn the skewers over halfway through cooking.
5. Meanwhile, gently heat the teriyaki sauce in a small saucepan or in the microwave.
6. Open the handle with both hands and remove the skewers from the appliance. Brush them with the teriyaki sauce. Enjoy!

For a more pronounced flavour, you can marinate the beef in teriyaki sauce for 1 to 2 hours before grilling. Serve with basmati rice. You can also add mushrooms or pineapple chunks to your kebabs for a sweet and savoury touch.



· GRILLED RIBS WITH BARBECUE SAUCE ·

	Easy	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIENTS ·

- 1 kg pork ribs
- 1 tsp paprika (optional)
- 1 tsp garlic powder (optional)
- 20 cl barbecue sauce of your choice
- Wooden skewers
- Salt and pepper

· RECIPE ·

1. Prepare your ribs by removing the membrane from the back and seasoning them with salt, pepper, paprika and garlic powder.
2. Place the ribs in the appliance. Start cooking, **programme BACON at 180°C for 25 min.**
3. Turn the ribs over halfway through cooking.
4. In the meantime, prepare your barbecue sauce if necessary or use a ready-to-use barbecue sauce.
5. Open the handle with both hands. Brush the ribs with the barbecue sauce and leave to cook for a further 10 minutes so that the sauce adheres well and caramelises slightly, **programme BACON at 180°C for 10 min.**
6. Once cooked, open the handle with both hands and carefully remove the ribs. Enjoy!

For even more tender ribs, you can wrap them in aluminium foil after brushing them with the sauce and put them back in the pan for the last 10 minutes.



· FISH AND CHIPS ·

Easy	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIENTS ·

- 4 cod fillets (or other white fish)
- 120 g flour
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp paprika
- 20 cl beer or sparkling water
- Oil spray or olive oil
- 800 g frozen chips
- Salt and pepper
- Lemon wedges
- Tartar sauce or mayonnaise

· RECIPE ·

1. Prepare the batter by mixing the flour, baking powder, paprika, salt and pepper in a bowl. Gradually add the beer or sparkling water, mixing until you have a smooth batter.
2. Dip the fish fillets in the batter, making sure they are well coated.
3. Place the fillets in the appliance. Start cooking, **programme NUGGETS at 200°C for 12 min.**
4. Turn them over halfway through cooking so that the fish is evenly browned and crispy. Open the handle with both hands and remove the fish from the appliance.
5. Place the chips in the appliance. Start cooking, **programme FRIES at 180°C for 30 min.**
6. Shake halfway through cooking to ensure even browning.Open the handle with both hands. Pour the chips into a recipient and season.
7. Place the fillets in the appliance. Restart cooking to reheat them, **programme NUGGETS at 200°C for 3 min.**
8. Serve the fish fillets immediately with the crispy chips, lemon wedges and tartar sauce or mayonnaise.

Make sure you drain and dry the fish fillets well before coating them with the batter for better adhesion.



· THAI SALMON ·

● ○ ○					
Easy	4	20 min.	-	37 min.	

· INGREDIENTS ·

- 4 salmon steaks
- 10 cl low-salt soy sauce
- 1 lime
- 4 cloves of garlic
- 2 tbsp grated ginger
- 1 red pepper
- 2 carrots
- 1 courgette
- 1 tbsp olive oil
- 50 g snow peas
- 50 g bean sprouts
- 4 tbsp sweet chilli sauce
- 0.5 spring onions, chopped
- 2 tbsp sesame seeds
- 1 lime
- A few sprigs of coriander
- Salt and pepper

· RECIPE ·

1. Cut the salmon into large cubes. In a recipient, mix the soy sauce, lime juice, chopped garlic and grated ginger. Add the salmon, cover and leave to stand for 20 minutes.

2. Wash and dry the peppers, carrots and courgette. Cut the pepper into strips and remove the core. Peel the carrots and cut into thin sticks. Cut the courgette into sticks of the same size. Mix the chopped vegetables with the oil in a recipient. Add the snow peas and bean sprouts. Season with salt and pepper.

3. Place the vegetables in the appliance. Start cooking, **programme VEGETABLES at 180°C for 30 min.**

4. Stir the vegetables halfway through cooking.

5. Open the handle with both hands. Set the vegetables aside in a container.

6. Place the salmon cubes in the pan. Start cooking, **programme FISH at 180°C for 6 min.**

Once cooked, open the handle with both hands and carefully remove the salmon.

7. Serve the vegetables and salmon on plates. Sprinkle the salmon with the sweet chilli sauce, spring onion and sesame seeds. Drizzle the lime over the vegetables and sprinkle with coriander. Enjoy!

For a complete meal, serve your Thai salmon with jasmine rice.



· CRISPY BREADED PRAWNS IN SWEET AND SOUR SAUCE ·

	● ○ ○				
	Easy	4	15 min.	-	8 min.

· INGREDIENTS ·

- 500 g peeled and deveined prawns (18 pieces)
- 100 g panko or classic breadcrumbs
- 2 eggs, beaten
- 1 tsp curry powder
- 75 g flour
- Salt and pepper
- Oil (optional)

SAUCE

- 3 tbsp ketchup
- 2 tbsp cider vinegar
- 1 tbsp soy sauce
- 2 tbsp brown sugar
- 1 tbsp cornflour
- 1 chopped garlic clove
- 1 small piece fresh ginger, grated
- 10 cl water

· RECIPE ·

1. Prepare three plates for breading the prawns: one with the flour, one with the beaten eggs and curry powder and one with the breadcrumbs. Season the flour and breadcrumbs with salt and pepper. Dip each prawn in the flour, then the beaten egg and finally the breadcrumbs, making sure that each prawn is well coated.

2. Arrange the breaded prawns on the grill. If you wish, spray the prawns lightly with oil for a crispier texture.

3. Place the prawns in the pan and cook until golden and crispy, **programme NUGGETS at 200°C for 8 min**

4. While the prawns are cooking, prepare the sweet and sour sauce. In a small saucepan, combine the ketchup, cider vinegar, soy sauce, brown sugar, garlic, ginger and water. Bring to the boil. Add the cornflour dissolved in a little water and stir constantly until the sauce thickens. Keep warm.

5. Open the handle with both hands and carefully remove the prawns from the appliance.

6. Serve with the sweet and sour sauce. Enjoy!

For a healthier version, you can replace the traditional breadcrumbs with gluten-free breadcrumbs or finely ground rolled oats. Add a little chilli flakes to the sauce for a spicy kick. Serve with basmati rice or stir-fried vegetables for a balanced meal.



· CHOCOLATE COOKIES ·

	● ○ ○				
	Easy	4	20 min.	6 h	1h10

· INGREDIENTS ·

- 150 g T45 flour
- 40 g cornflour
- 1 tsp baking powder
- 85 g soft butter
- 75 g caster brown sugar
- 1 beaten egg
- 120 g chocolate chips

· RECIPE ·

1. Mix the flour, cornflour and baking powder in a recipient. Set aside.
2. In another recipient, pour in the soft butter and then the brown sugar. Using a whisk, mix to obtain a very soft texture. Gradually add the egg to the butter and sugar. You should obtain a soft texture.
3. Pour in the flour/starch/yeast mixture. Fold in with a flexible spatula until you have a smooth dough. Add the chocolate chips and mix to incorporate them without overworking the dough. Shape the dough into balls weighing around 65 g, then flatten them slightly.
4. Place 4 cookies in the machine. Start cooking, **programme COOKIES at 180°C for 10 min**
5. Cook the rest of the cookies. Open the handle with both hands and remove the cookies from the appliance. Wait a few minutes before carefully moving them to a wire rack where they will firm up as they cool.
6. Enjoy the cookies once they have cooled sufficiently.

For softer cookies, shorten the baking time slightly. Vary the pleasures by adding chopped nuts, white chocolate chips or cocoa powder to your dough to create different flavours of cookies.



· DEHYDRATED APPLES ·

	● ○ ○				
	Easy	2	10 min.	-	4h

· INGREDIENTS ·

- 2 medium-sized organic apples, Golden or Pink Lady type

· RECIPE ·

1. Wash and dry the apples thoroughly. Slice the apples into rounds about 3 mm thick.
2. Arrange the slices in a single layer in the appliance, making sure they do not overlap. Start cooking, **programme DEHYDRATATION at 70°C for 4 hours.**
3. Open the appliance from time to time to check the dehydration progress and turn the apple slices over if necessary, so that they dry evenly.
4. Once dehydration is complete, switch off the appliance and leave the apple slices inside to cool and dry completely.
5. Store dehydrated apples in an airtight container at room temperature or enjoy them immediately as a healthy snack or as an addition to your granola or yoghurt.

To prevent the apples from browning, you can soak the slices in a mixture of water and lemon juice for a few minutes before placing them on the grill. You can sprinkle the apple slices with cinnamon or sugar before dehydrating. Be sure to check the slices regularly towards the end of the dehydration process, as they can go from perfectly crisp to too dry quite quickly.



· PECAN TART ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Easy	4	20 min.	30 min.	28 min.

· INGREDIENTS ·

- 1 roll shortcrust pastry
- 60 g butter
- 60 g honey
- 120 g maple syrup
- 3 eggs
- 60 g single cream
- 90 g brown sugar powder
- 1 pinch of salt
- 150 g pecans

· RECIPE ·

1. Unroll the shortcrust pastry and place it in a greased 24 cm tart tin or on a perforated rack. Prick the base of the tart with a fork to prevent it from puffing up during precooking.

2. Place the tin in the appliance. Start cooking to pre-bake the pastry.

3. Check that the dough does not puff up and prick it with a fork if necessary.

programme Fresh Pizza at 170°C for 8 minutes.

4. Melt the butter in a recipient in the microwave. Add the honey, maple syrup and eggs. Whisk until smooth, then add the cream, sugar and salt. Mix well and leave to stand for 30 minutes. Place the walnuts on the base of the tart, stir the mixture and then pour over the walnuts.

5. Place the tart in the appliance. Start cooking, **programme FRESH PIZZA at 160°C for 20 minutes.**

6. Halfway through baking, open the handle with both hands to check that it is cooked and turn the tart if necessary to ensure even cooking.

7. Once cooked, open the handle with both hands, carefully remove the tart and leave to cool on a wire rack before unmoulding.

For an even tastier pecan tart, you can add a little bourbon or dark rum to the liquid mixture. Serve the tart warm or at room temperature, ideally with a dollop of whipped cream or a scoop of vanilla ice cream. Be sure to let the tart cool sufficiently before cutting, as the filling will firm up as it cools.

DE

INHALTSSEITE

LEGENDE

SCHWIERIGKEIT | SERVIERUNGEN | ZUBEREITUNG | RESTZEIT | GARZEIT IM GERÄT

PROGRAMME

FRIES | NUGGETS | HÜHNER | FISCH | GEMÜSE | KUCHEN

BACON | DEHYDRATION | FROZEN PIZZA GEFRORENE PIZZA | FRESH PIZZA FRISCHE PIZZA

• ENTDECKEN SIE ALLE UNSERE REZEPTE •



- PIZZA QUATTRO FORMAGGI
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA HAWAII
- HAUSGEMACHTE POMMES FRITES
- GEMÜSE-SAMOSAS



- CHICKEN-NUGGETS
- TANDOORI-HÄHNCHENKEULEN
- RINDFLEISCHSPIESSE IN TERIYAKI-SAUCE
- GEGRILLTE RIPPCHEN MIT BARBECUE-SAUCE
- FISH AND CHIPS
- THAI-LACHS



- KNUSPRIGE PANIERTE GARNELEN IN SÜSS-SAUER-SAUCE
- SCHOKOLADENKEKSE
- GETROCKNETE APFELCHIPS
- PEKANNUSS-TARTE



· PIZZA QUATTRO FORMAGGI ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 Min.	-	10 Min.
	Einfach				

· ZUTATEN ·

- 1 gekaufter runder Pizzateig
- 10 g Mehl
- 60 g Tomatensoße
- 50 g Mozzarella, gerieben oder in Scheiben geschnitten
- 50 g Gorgonzola, zerbröckelt
- 50 g Parmesan, gerieben
- 50 g milder Ziegenkäse, gewürfelt oder zerbröckelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Oregano oder ein paar frische Basilikumblätter
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

· REZEPT ·

1. Den Boden der Schüssel mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und in das Gerät legen.
2. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dabei einen schmalen Rand freilassen. Für eine authentische Pizza Quattro Formaggi können Sie die Tomatensoße auch weglassen. Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Ziegenkäse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Oregano bestreuen oder mit Basilikumblättern garnieren. Etwas frisch gemahlenen Pfeffer hinzugeben, um die Aromen zur Geltung zu bringen.
3. Mit dem Programm **FRESH PIZZA bei 220 °C für 10 Minuten garen.**
4. Nach der Hälfte der Backzeit den Griff mit beiden Händen öffnen, um zu prüfen, ob Pizza gar ist. Bei Bedarf drehen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.
5. Sobald die Pizza fertig ist, den Griff mit beiden Händen öffnen und die Pizza vorsichtig herausnehmen. Sofort genießen!

Für ein echtes Gourmet-Erlebnis können Sie ein wenig Roquefort oder einen anderen Blauschimmelkäse hinzugeben.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Einfach	2	10 Min.	-	10 Min.

· ZUTATEN ·

- 10 g Mehl
- 1 gekaufter runder Pizzateig
- 80 g hochwertige Tomatensoße
- 80 g frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Frische Basilikumblätter

· REZEPT ·

1. Den Boden der Schüssel mit Mehl bestreuen.
2. Den Teig ausrollen und in das Gerät legen.
3. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dabei einen schmalen Rand freilassen. Die Mozzarella-Scheiben auf der Tomatensoße verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
4. Mit dem Programm **FRESH PIZZA bei 220°C für 10 Minuten garen.**
5. Nach der Hälfte der Backzeit den Griff mit beiden Händen öffnen, um zu prüfen, ob Pizza gar ist. Bei Bedarf drehen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.
6. Sobald die Pizza fertig ist, den Griff mit beiden Händen öffnen und die Pizza vorsichtig herausnehmen.
7. Die Pizza mit frischen Basilikumblättern garnieren und sofort genießen!

Verwenden Sie frische, hochwertige Zutaten für Ihre Pizza Margherita. Die Einfachheit dieser Pizza macht sie so besonders. Daher sollten Sie eine gute Tomatensauce, frischen Mozzarella und frische Basilikumblätter wählen.



· PIZZA HAWAII ·

FRESH PIZZA	Einfach	2	15 Min.	-	10 Min.

· ZUTATEN ·

- 1 gekaufter runder Pizzateig
- 10 g Mehl
- 80 g Tomatensoße
- 100 g Ananasstücke aus der Dose
- 100 g geräucherter Hähnchenschinken
- 125 g geriebener Käse (Mozzarella, Emmentaler oder eine Mischung aus italienischen Käsesorten)
- 1 EL natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer
- Frische Basilikum- oder Korianderblätter (optional)

· REZEPT ·

1. Den Boden der Schüssel mit Mehl bestäuben. Den Teig ausrollen und in das Gerät legen.
2. Die Tomatensoße auf dem Teig verteilen und dabei einen schmalen Rand freilassen. Den geriebenen Käse gleichmäßig über die Tomatensoße verstreuen. Die Ananasstücke und den Hähnchenschinken gleichmäßig über den Käse verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit dem Programm **FRESH PIZZA bei 220°C für 10 Minuten garen.**
4. Nach der Hälfte der Backzeit den Griff mit beiden Händen öffnen, um zu prüfen, ob Pizza gar ist. Bei Bedarf drehen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten. Nach dem Backen den Griff mit beiden Händen öffnen, die Pizza vorsichtig herausnehmen und ein paar Minuten ruhen lassen.
5. Die Pizza vor dem Schneiden und Servieren mit frischen Basilikumblättern garnieren, um für etwas Frische und Farbe zu sorgen.

Für eine vegetarische Version der Pizza Hawaii kann der Puten- oder Hähnchenschinken durch rote oder gelbe Paprikastücke oder sogar geräucherte Tofuscheiben als Proteinkomponente ersetzt werden. Sie können die Pizza nach dem Backen auch mit roten Paprikaflocken bestreuen, um etwas Würze hinzuzufügen.



· HAUSGEMACHTE POMMES FRITES ·

● ○ ○	4	15 Min.	30 Min.	30 Min.
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 700 g frische Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- Kräuter der Provence oder Knoblauchpulver (optional)

· REZEPT ·

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und gut abtrocknen. In etwa 1 cm dicke, gleichmäßig große Stäbchen schneiden, damit sie gleichmäßig garen.
2. Die Kartoffelstäbchen in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen. Für zusätzliches Aroma können Kräuter der Provence oder Knoblauchpulver hinzugegeben werden.
3. Die Pommes frites in das Gerät geben und darauf achten, dass sie sich nicht überlappen, damit die heiße Luft optimal zirkulieren kann. Mit dem **Programm FRIES bei 180 °C für 30 Minuten garen.**
4. Den Korb nach der Hälfte der Garzeit schütteln, damit die Pommes frites gleichmäßig garen.
5. Den Griff mit beiden Händen öffnen, um die Pommes frites zu entnehmen. Sofort mit der Soße Ihrer Wahl servieren.

Damit die Pommes frites gleichmäßig knusprig werden, den Korb nicht überladen und ausreichend Platz zwischen den Pommes frites lassen. Die Pommes frites können auch mit einem Ölspray gleichmäßig besprüht werden, ohne sie in Öl zu tränken.



· GEMÜSE-SAMOSAS ·

● ○ ○					
Einfach	4	15 Min.	1 Std.	7 Min.

· ZUTATEN ·

- 8 Brickteigblätter
- 400 g mittelgroße Kartoffeln, gekocht und püriert
- 100 g gegarte Erbsen
- 2 mittelgroße Karotten, gerieben
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 0,5 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

· REZEPT ·

1. Die Füllung in einer Schüssel vorbereiten. Dazu Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Olivenöl, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Salz und Pfeffer vermengen.

2. Ein Blatt Brickteig halbieren und jede Hälfte in der Mitte zu einem Streifen falten. 1 Esslöffel Füllung auf eine Seite geben und zu einem Dreieck falten. Mit etwas Wasser die Ränder verschließen.

3. Die Samosas in das Gerät legen. Mit dem **Programm NUGGETS bei 180°C für 10 Minuten garen.**

4. Das Gerät mit beiden Händen öffnen und die Samosas vorsichtig herausnehmen.

Die Gewürze können entsprechend dem eigenen Geschmack angepasst und das Rezept kann nach Belieben durch andere Gemüsesorten wie Spinat oder Zwiebeln ergänzt werden. Für eine Variante mit Fleisch kann der Füllung gehacktes Rind- oder Hühnerfleisch hinzugefügt werden. Wenn Sie keine Brickteigblätter zur Verfügung haben, verwenden Sie Filoteigblätter und bestreichen Sie sie mit Öl oder geschmolzener Butter, damit sie schön knusprig werden.



· CHICKEN-NUGGETS ·

	● ○ ○				
	Einfach	4	20 Min.	-	14 Min.

· ZUTATEN ·

- 500 g Hähnchenbrust
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 150 g Panko-Semmelbrösel
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer
- Ölspray oder Olivenöl

· REZEPT ·

1. Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Für die Panade drei Teller vorbereiten. Auf den ersten Teller das mit Salz und Pfeffer gewürzte Mehl geben. Auf dem zweiten Teller die Eier verquirlen. Auf dem dritten Teller Panko-Paniermehl mit Paprika- und Knoblauchpulver vermischen.
3. Jedes Hähnchenstück in Mehl wälzen und den Überschuss abschütteln. Dann in das verquirlte Ei tauchen und schließlich mit der Panko-Paniermehlmischung bestreuen. Die panierten Stücke auf einen Teller legen.
4. Die Hähnchen-Nuggets mit etwas Olivenöl bestreichen, damit sie besonders knusprig werden.
5. In die Pfanne geben, ohne sie zu stapeln. Mit dem **Programm NUGGETS bei 200 °C für 14 Minuten garen.**
6. Die Nuggets nach der Hälfte der Garzeit drehen, damit sie gleichmäßig garen.
7. Den Griff mit beiden Händen öffnen, um die Nuggets zu entnehmen.
8. Die hausgemachten Hähnchen-Nuggets sofort mit der Soße Ihrer Wahl servieren. Guten Appetit!

Für eine schärfere Variante können Sie Chilipulver in die Semmelbrösel geben. Für einen reduzierten Fettgehalt kann das Bestreichen mit Öl weggelassen werden. Das Panko-Paniermehl sorgt bereits für eine knusprige Textur. Darauf achten, dass der Grill nicht zu voll ist, damit die heiße Luft gut zirkulieren kann und die Nuggets gleichmäßig garen.



· TANDOORI-HÄHNCHENKEULEN ·

Einfach	4	15 Min.	2 Std.	15 Min.

· ZUTATEN ·

- 12 Hähnchenkeulen
- 2 EL Tandoori-Paste (oder eine Mischung aus gemahlenen Tandoori-Gewürzen)
- 200 g Naturjoghurt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 EL geriebener frischer Ingwer
- 1 Zitrone
- Salz
- Ölspray

· REZEPT ·

1. Tandoori-Paste (oder gemahlenen Tandoori-Gewürze), Joghurt, Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft und eine Prise Salz in einer großen Schüssel zu einer Marinade verrühren.
2. Die Hähnchenkeulen in die Marinade geben und sicherstellen, dass sie gut bedeckt sind. Abdecken und mindestens 2 Stunden – am besten über Nacht – im Kühlschrank marinieren lassen, damit die Aromen einziehen können.
3. Die Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen und den Überschuss entsorgen.
4. Die Keulen in das Gerät legen. Wenn möglich, die Hähnchenkeulen vor dem Garen mit Ölspray leicht einfetten.
5. Das Gerät schließen und mit dem **Programm CHICKEN LEGS bei 200 °C für 15 Minuten garen.**
6. Die Keulen nach der Hälfte der Garzeit wenden, damit sie gleichmäßig garen.
7. Den Griff mit beiden Händen öffnen, um die Hähnchenkeulen zu entnehmen.
8. Die Tandoori-Hähnchenkeulen mit Zitronenspalten, Basmatireis und einer erfrischenden Raita-Sauce servieren. Guten Appetit!

Für eine intensivere rote Farbe, die typisch für Tandoori-Gerichte ist, können Sie der Marinade etwas rote Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die Keulen vor dem Garen etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Das Gericht vor dem Servieren mit gehacktem frischem Koriander garnieren, um für etwas Frische und Farbe zu sorgen.



· RINDFLEISCHSPIESSE IN TERIYAKI-SAUCE ·

	●●○				
	Einfach	4	20 Min.	-	8 Min.

· ZUTATEN ·

- 300 g Comté (oder ähnlicher Halbhartkäse)
- 18 Scheiben Rindercarpaccio
- 10 cl Sojasoße
- 6 EL Honig
- 10 cl Teriyaki-Sauce
- Holzspieße, in Wasser eingeweicht

· REZEPT ·

1. Die Käserinde entfernen und den Käse in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Käsestücke auf 12 Spieße stecken und mit dem Carpaccio umwickeln.
2. Die Sojasoße mit Honig mischen und die Spieße 1 Stunde lang im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die Spieße in das Gerät legen. Mit dem **Programm BACON bei 180 °C für 8 Minuten garen.**
4. Die Spieße nach der Hälfte der Garzeit wenden.
5. In der Zwischenzeit die Teriyaki-Sauce bei geringer Hitze in einer kleinen Pfanne oder in der Mikrowelle erwärmen.
6. Den Griff mit beiden Händen öffnen und die Spieße aus dem Gerät nehmen. Mit der Teriyaki-Sauce bestreichen. Guten Appetit!

Für ein ausgeprägteres Aroma kann das Rindfleisch vor dem Grillen 1 bis 2 Stunden lang in der Teriyaki-Sauce marinieren. Mit Basmatireis servieren. Die die Spieße können auch mit Pilzen oder Ananasstücken verfeinert werden, um eine süß-herzhafte Note zu erhalten.



· GEGRILLTE RIPPCHEN MIT BARBECUE-SAUCE ·

	● ● ○				
	Einfach	4	20 Min.	30 Min.	18 Min.

· ZUTATEN ·

- 1 kg Schweinerippchen
- 1 TL Paprikapulver (optional)
- 1 TL Knoblauchpulver (optional)
- 20 cl Barbecue-Sauce nach Wahl
- Holzspieße
- Salz und Pfeffer

· REZEPT ·

1. Zur Vorbereitung der Rippchen die Silberhaut von der Rückseite entfernen und sie mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Knoblauchpulver würzen.
2. Die Rippchen in das Gerät geben. Mit dem **Programm BACON bei 180 °C für 25 Minuten garen.**
3. Die Rippchen nach der Hälfte der Garzeit wenden.
4. In der Zwischenzeit die Barbecue-Sauce zubereiten oder eine gebrauchsfertige Barbecue-Sauce verwenden.
5. Den Griff mit beiden Händen öffnen. Die Rippchen mit der Barbecue-Sauce bestreichen und weitere 10 Minuten garen lassen, damit die Sauce gut haftet und leicht karamellisiert. Mit dem **Programm BACON bei 180 °C für 10 Minuten garen.**
6. Sobald das Fleisch gar ist, den Griff mit beiden Händen öffnen und die Rippchen vorsichtig herausnehmen. Guten Appetit!

Für noch zartere Rippchen können sie nach dem Bepinseln mit der Sauce in Aluminiumfolie eingewickelt und für die letzten 10 Minuten wieder in die Pfanne gelegt werden.



· FISH AND CHIPS ·

●○○	4	5 Min.	-	50 Min.
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 4 Kabeljaufilets (oder anderer Weißfisch)
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 20 cl Bier oder Mineralwasser
- Ölspray oder Olivenöl
- 800 g gefrorene Pommes
- Salz und Pfeffer
- Zitronenspalten
- Tartarsauce oder Mayonnaise

· REZEPT ·

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Paprika, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Nach und nach das Bier oder das Mineralwasser hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Die Fischfilets in den Teig tauchen und darauf achten, dass sie gut bedeckt sind.
3. Die Filets in das Gerät geben. Mit dem **Programm NUGGETS bei 200 °C für 12 Minuten garen.**
4. Nach der Hälfte der Garzeit wenden, damit der Fisch gleichmäßig gebräunt und knusprig wird. Den Griff mit beiden Händen öffnen und den Fisch aus dem Gerät nehmen.
5. Die Pommes frites in das Gerät geben. Mit dem **Programm FRIES bei 180 °C für 30 Minuten garen.**
6. Nach der Hälfte der Garzeit schütteln, um eine gleichmäßige Bräunung zu erhalten. Den Griff mit beiden Händen öffnen. Die Pommes in eine Schüssel geben und salzen.
7. Die Filets in das Gerät geben. Den Garvorgang erneut starten, um sie aufzuwärmen. Mit dem **Programm NUGGETS bei 200 °C für 3 Minuten garen.**
8. Die Fischfilets sofort mit den knusprigen Pommes frites, Zitronenspalten und Tartarsauce oder Mayonnaise servieren.

Lassen Sie die Fischfilets gut abtropfen und trocknen, bevor Sie sie in den Teig tauchen, damit dieser besser haftet.



· THAI-LACHS ·

● ○ ○					
Einfach	4	20 Min.	-	37 Min.	

· ZUTATEN ·

- 4 Lachssteaks
- 10 cl salzarme Sojasoße
- 1 Limette
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL geriebener Ingwer
- 1 rote Paprika
- 2 Karotten
- 1 Zucchini
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Zuckerschoten
- 50 g Bohnensprossen
- 4 EL süße Chillisoße
- 0,5 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 2 EL Sesamsamen
- 1 Limette
- Ein paar Korianderzweige
- Salz und Pfeffer

· REZEPT ·

1. Den Lachs in große Würfel schneiden. Die Sojasoße, den Limettensaft, den gehackten Knoblauch und den geriebenen Ingwer in einer Schüssel vermischen. Den Lachs dazugeben, abdecken und 20 Minuten stehen lassen.

2. Paprika, Karotten und Zucchini waschen und trocknen. Die Paprika in Streifen schneiden und entkernen. Die Karotten schälen und in dünne Stifte schneiden. Die Zucchini in gleich große Stifte schneiden. Das zerkleinerte Gemüse in einer Schüssel mit dem Öl vermischen. Zuckerschoten und Bohnensprossen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Gemüse in das Gerät geben. Mit dem **Programm VEGETABLES bei 180 °C für 30 Minuten garen.**

4. Das Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren.

5. Den Griff mit beiden Händen öffnen. Das Gemüse in einem separaten Behälter beiseite stellen.

6. Die Lachswürfel in die Pfanne geben. Mit dem **Programm FISH bei 180 °C für 6 Minuten garen.**

Sobald der Lachs gar ist, den Griff mit beiden Händen öffnen und den Lachs vorsichtig herausnehmen.

7. Das Gemüse und den Lachs auf Tellern servieren. Den Lachs mit der süßen Chilisauce, mit Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren. Das Gemüse mit Limettensaft beträufeln und mit Koriander bestreuen. Guten Appetit!

Für eine vollwertige Mahlzeit können Sie den Thai-Lachs mit Jasminreis servieren.



· KNUSPRIGE PANIERTE GARNELEN IN SÜSS-SAUER-SAUCE ·

● ○ ○	4	15 Min.	-	8 Min.
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 500 g geschälte und entdarmte Garnelen (18 Stück)
- 100 g Panko oder klassisches Paniermehl
- 2 Eier, verquirlt
- 1 TL Currypulver
- 75 g Mehl
- Salz und Pfeffer
- Öl (optional)

SOSSE

- 3 EL Ketchup
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Sojasoße
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Maismehl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 kleines Stück frischer Ingwer, gerieben
- 10 cl Wasser

· REZEPT ·

1. Für die Panade der Garnelen drei Teller vorbereiten: einen mit Mehl, einen mit den verquirlten Eiern und dem Currypulver und einen mit Paniermehl. Mehl und Paniermehl mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Garnele erst in Mehl, dann in das verquirlte Ei und schließlich in das Paniermehl tauchen, sodass alle Garnelen gut bedeckt sind.

2. Die panierten Garnelen auf den Grill legen. Wenn Sie möchten, können Sie die Garnelen leicht mit Öl besprühen, um eine knusprigere Textur zu erhalten.

3. Die Garnelen in die Pfanne geben und goldgelb und mit dem **Programm NUGGETS bei 200 °C für 8 Minuten knusprig braten.**

4. Während die Garnelen garen, die süß-saure Soße zubereiten. Ketchup, Apfelessig, Sojasoße, braunen Zucker, Knoblauch, Ingwer und Wasser in einem kleinen Topf vermischen. Zum Kochen bringen. Das in etwas Wasser aufgelöste Maismehl hinzugeben und ständig rühren, bis die Soße andickt. Warmhalten.

5. Den Griff mit beiden Händen öffnen und die Garnelen vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

6. Mit der süß-sauren Sauce servieren. Guten Appetit!

Für eine gesündere kann das traditionelle Paniermehl durch glutenfreies Paniermehl oder fein gemahlene Haferflocken ersetzt werden. Um der Sauce einen pikanten Kick zu verleihen, ein paar Chiliflocken hineingeben. Für eine ausgewogene Mahlzeit mit Basmatireis oder gebratenem Gemüse servieren.



· SCHOKOLADENKEKSE ·

● ○ ○	4	20 Min.	6 Std.	1h10
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 150 g Mehl Type 405
- 40 g Maismehl
- 1 TL Backpulver
- 85 g weiche Butter
- 75 g brauner Zucker
- 1 verquirltes Ei
- 120 g Schoko-ladenstückchen

· REZEPT ·

1. Mehl, Maismehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Beiseite stellen.

2. In einen anderen Behälter die weiche Butter und dann den braunen Zucker geben. Mit einem Schneebesen verrühren, um eine sehr weiche Konsistenz zu erhalten. Nach und nach das Ei unter die Butter und den Zucker rühren. Es sollte eine weiche Konsistenz entstehen.

3. Die Mehl-Stärke-Hefe-Mischung hinzugeben. Mit einem flexiblen Teigschaber unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Die Schokoladenstückchen hinzugeben und unterrühren, ohne den Teig übermäßig zu kneten. Den Teig zu Kugeln mit einem Gewicht von jeweils ca. 65 g formen und leicht flachdrücken.

4. 4 Kekse in das Gerät legen. Mit dem **Programm COOKIES bei 180 °C für 10 Minuten backen.**

5. Die restlichen Kekse backen. Den Griff mit beiden Händen öffnen und die Kekse aus dem Gerät nehmen. Einige Minuten warten und die Kekse dann vorsichtig auf ein Gitterrost legen. Beim Abkühlen werden sie noch etwas fester.

6. Die Kekse sind verzehrbereit, sobald sie ausreichend abgekühlt sind.

Für weichere Kekse kann die Backzeit etwas verkürzt werden. Für verschiedene Geschmacksrichtungen können können Sie Ihrem Teig auch gehackte Nüsse, weiße Schokoladenstückchen oder Kakaopulver hinzufügen.



· GETROCKNETE APFELCHIPS ·

	● ○ ○				
	Einfach	2	10 Min.	-	4 Std.

· ZUTATEN ·

- 2 mittelgroße Bio-Äpfel der Sorte Golden oder Pink Lady

· REZEPT ·

1. Die Äpfel gründlich waschen und abtrocknen. In etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben in einer Schicht in das Gerät legen und darauf achten, dass sie sich nicht überlappen. Mit dem **Programm DEHYDRATATION bei 70 °C für 4 Stunden dörren.**
3. Das Gerät von Zeit zu Zeit öffnen, um den Dörrfortschritt zu überprüfen, und die Apfelscheiben drehen, damit sie gleichmäßig dörren.
4. Das Gerät anschließend ausschalten und die Apfelscheiben darin abkühlen und vollständig trocknen lassen.
5. Die gedörrten Äpfel in einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur lagern oder sofort als gesunden Snack oder als Zugabe zum Müsli oder Joghurt genießen.

Um zu verhindern, dass die Äpfel braun werden, können Sie die Scheiben einige Minuten lang in einer Mischung aus Wasser und Zitronensaft einweichen, bevor Sie sie auf den Grill legen.
Sie können die Apfelscheiben vor dem Dörren mit Zimt oder Zucker bestreuen.
Die Apfelsheiben gegen Ende des Dörrvorgangs regelmäßig überprüfen. Sie können innerhalb von kurzer Zeit von einem perfekt knusprigen in einen zu trockenen Zustand übergehen.



· PEKANNUSS-TARTE ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Einfach	4	20 Min.	30 Min.	28 Min.

· ZUTATEN ·

- 1 Rolle Mürbeteig
- 60 g Butter
- 60 g Honig
- 120 g Ahornsirup
- 3 Eier
- 60 g Kochsahne
- 90 g Puderzucker aus braunem Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Pekannüsse

· REZEPT ·

1. Den Mürbeteig ausrollen und in eine eingefettete 24 cm große Tarteform oder auf ein perforiertes, rundes Backblech legen. Den Boden der Tarte mit einer Gabel einstechen, damit sie sich beim Vorbacken nicht aufbläht.

2. Die Tarteform in das Gerät geben. Mit dem Vorbacken des Teigs beginnen.

3. Überprüfen, dass sich der Teig nicht aufbläht, und ggf. mit einer Gabel einstechen.

Mit dem Programm FRESH PIZZA bei 170 °C für 8 Minuten backen.

4. Die Butter in einem Gefäß in der Mikrowelle schmelzen. Honig, Ahornsirup und Eier hinzugeben. Verquirlen, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend Sahne, Zucker und Salz hinzugeben. Gut vermengen und 30 Minuten stehen lassen. Die Walnüsse auf den Boden der Tarte legen. Die Mischung umrühren und dann über die Walnüsse gießen.

5. Die Tarte in das Gerät geben. Mit dem **Programm FRESH PIZZA bei 160 °C für 20 Minuten backen.**

6. Nach der Hälfte der Backzeit den Griff mit beiden Händen öffnen, um zu prüfen, ob die Tarte gar ist. Bei bei Bedarf drehen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.

7. Nach dem Backen den Griff mit beiden Händen öffnen, die Tarte vorsichtig herausnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen, bevor sie aus der Form genommen wird.

Für eine noch schmackhaftere Pekannuss-Tarte können Sie etwas Bourbon oder dunklen Rum in die flüssige Mischung geben. Die Tarte warm oder bei Zimmertemperatur servieren, idealerweise mit einem Klecks Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis. Die Tarte vor dem Schneiden ausreichend abkühlen lassen, da die Füllung beim Abkühlen fester wird.

NL

INHOUDSOPGAVE

LEGEND

MOEILIJKHEIDS-GRAAD

PORTIES

BEREIDING

RUST TIJD

KOOKTIJD IN APPARAAT

PROGRAMMA'S

VRIES

NUGGETS

KIPPEN

VIS

GROENTEN

KOEKJES

BACON

DEHYDRATIE

FROZEN PIZZA
DIEPGEVROREN PIZZA

FRESH PIZZA
FRISSE PIZZA

• ONTDEK AL ONZE RECEPTEN •



- PIZZA QUATTRO FORMAGGI
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA HAWAÏ
- ZELFGEMAAKTE FRIET
- GROENTESAMOSA'S



- KIPNUGGETS
- TANDOORI KIPDRUMSTICKS
- RUNDVLEESKEBABS IN TERIYAKISAUS
- GEGRILDE SPARERIBS MET BARBECUESAUS
- FISH & CHIPS
- THAISE ZALM



- KROKANTE GEPANEERDE GARNALEN IN ZOETZURE SAUS
- CHOCOLADEKOEKJES
- GEDROOGDE APPELS
- PECANNOTENTAART



· PIZZA QUATTRO FORMAGGI ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Eenvoudig	2	15 min.	-	10 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 1 kant-en-klaar deeg voor pizzabodem (rond)
- 10 g bloem
- 60 g tomatensaus
- 50 g mozzarella, geraspt of in plakjes
- 50 g verkruimelde gorgonzola
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 50 g milde geitenkaas, fijngehakt of verkruimeld
- 1 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano of een paar blaadjes verse basilicum
- Versgemalen zwarte peper

· RECEPT ·

1. Bestuif de bodem van de kom met bloem. Rol het deeg uit en plaats het in het apparaat.
2. Verdeel de tomatensaus over het deeg en laat een klein randje over. Voor een authentieke pizza quattro formaggi kunt u ervoor kiezen geen tomatensaus te gebruiken. Verdeel de mozzarella, gorgonzola, Parmezaanse kaas en geitenkaas gelijkmatig over het deeg. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met oregano of versier met blaadjes basilicum. Maal wat verse peper over de pizza om op smaak te brengen.
3. Zet het apparaat aan, **programma VERSE PIZZA op 220 °C gedurende 10 min.**
4. Open de handgreep halverwege het bakken met beide handen om te controleren of de pizza gaar is en draai de pizza indien nodig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
5. Als de pizza gaar is, opent u de handgreep met beide handen en haalt u de pizza er voorzichtig uit. Serveer direct!

Voor een nog verfijndere smaak kunt u een beetje Roquefort of een andere blauwe kaas toevoegen.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	10 min.	-	10 min.
	Eenvoudig				

· INGREDIËNTEN ·

- 10 g bloem
- 1 kant-en-klaar deeg voor pizzabodem (rond)
- 80 g tomatensaus van hoge kwaliteit
- 80 g verse mozzarella in plakjes
- 1 el olijfolie
- Zout en peper
- Een paar blaadjes verse basilicum

· RECEPT ·

1. Bestrooi de bodem van de kom met bloem.
2. Rol het deeg uit en plaats het in het apparaat.
3. Verdeel de tomatensaus gelijkmatig over het deeg en laat een klein randje over. Schik de plakjes mozzarella bovenop de tomatensaus. Breng op smaak met een beetje zout en peper en besprenkel met olijfolie.
4. Zet het apparaat aan, **programma VERSE PIZZA op 220 °C gedurende 10 min.**
5. Open de handgreep halverwege het bakken met beide handen om te controleren of de pizza gaar is en draai de pizza indien nodig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
6. Als de pizza gaar is, opent u de handgreep met beide handen en haalt u de pizza er voorzichtig uit.
7. Garneer de pizza met de verse basilicum en serveer direct!

Gebruik verse, hoogwaardige ingrediënten voor uw pizza margherita. Deze pizza is bijzonder door zijn eenvoud, dus gebruik een goede tomatensaus, verse mozzarella en verse basilicum.



· PIZZA HAWAÏ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 min.	-	10 min.
	Eenvoudig				

· INGREDIËNTEN ·

- 1 kant-en-klaar deeg voor pizzabodem (rond)
- 10 g bloem
- 80 g tomatensaus
- 100 g ananas uit blik, in kleine stukjes gesneden
- 100 g gerookte kip in plakjes
- 125 g geraspte kaas (mozzarella, Emmentaler of een mengsel van Italiaanse kazen)
- 1 el extra vergine olijfolie
- Zout en peper
- Een paar blaadjes verse basilicum of koriander (optioneel)

· RECEPT ·

1. Bestuif de bodem van de kom met bloem. Rol het deeg uit en plaats het in het apparaat.
2. Verdeel de tomatensaus over het deeg en laat een klein randje over. Verdeel de geraspte kaas gelijkmatig over de tomatensaus. Schik de stukjes ananas en plakjes kip gelijkmatig over de kaas. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
3. Zet het apparaat aan, **programma VERSE PIZZA op 220 °C gedurende 10 min.**
4. Open de handgreep halverwege met beide handen om te controleren of de pizza gaar is en draai de pizza indien nodig om ervoor te zorgen dat deze gelijkmatig gaar wordt. Als de pizza gaar is, opent u de handgreep met beide handen, haalt u de pizza er voorzichtig uit en laat u deze enkele minuten rusten.
5. Garneer de pizza met verse basilicum voor een vleugje kleur en frisheid voordat u de pizza aansnijdt en serveert.

Voor een vegetarische versie van de pizza Hawaï kunt u de kalkoen of kip weglaten en stukjes rode of gele paprika toevoegen, of zelfs plakjes gerookte tofoe voor een vleugje eiwitten. U kunt de pizza na bereiding ook bestrooien met chilivlokken voor een beetje pittigheid.



· ZELFGEMAAKTE FRIET ·

●○○	4	15 min.	30 min.	30 min.
Eenvoudig				

· INGREDIËNTEN ·

- 700 g verse friet
- 3 el olijfolie
- 3 el paprikapoeder
- Zout en peper
- Provençaalse kruiden of knoflookpoeder (optioneel)

· RECEPT ·

1. Was de aardappelen, schil ze en droog ze goed af. Snijd ze in reepjes van ongeveer 1 cm dik en zorg ervoor dat de reepjes even groot zijn voor een gelijkmatige bereiding.
2. Meng de friet in een grote kom met olijfolie, paprikapoeder en zout en peper. Voeg naar smaak wat Provençaalse kruiden of knoflookpoeder toe.
3. Plaats de friet in het apparaat en vermijd overlappingen om de circulatie van hete lucht te verbeteren. Zet het apparaat aan, **programma FRIET op 180 °C gedurende 30 min.**
4. Schud de mand halverwege de bereiding zodat de friet gelijkmatig wordt bereid.
5. Open de handgreep met beide handen en verwijder de friet. Serveer direct met een saus naar keuze.

Zorg ervoor dat u de mand niet te vol doet zodat er voldoende ruimte overblijft tussen de friet. U kunt ook een oliespray gebruiken om de friet gelijkmatig met olie te bedekken zonder ze te verzadigen.



· GROENTESAMOSA'S ·

● ○ ○					
Eenvoudig	4	15 min.	1 h	7 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 8 vellen brickdeeg
- 400 g middelgrote aardappelen, gekookt en gepureerd
- 100 g gekookte groene erwten
- 2 middelgrote wortelen, geraspt
- 3 el olijfolie
- 1 tl gemalen komijn
- 1 tl gemalen koriander
- 0,5 tl gemalen kurkuma
- Zout en peper

· RECEPT ·

1. Bereid de vulling in een kom. Meng de aardappel, erwten, wortel, olijfolie, komijn, koriander, kurkuma, zout en peper.
2. Neem een vel brickdeeg, snijd het in tweeën en vouw beide helften dubbel om een strook te vormen. Leg aan één kant 1 el vulling en vouw het deeg in een driehoek. Gebruik een beetje water om de randen dicht te maken.
3. Plaats de samosa's in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma NUGGETS op 180 °C gedurende 10 minuten.**
4. Open het apparaat met beide handen en haal de samosa's er voorzichtig uit.

Pas de kruiden aan uw smaak aan of voeg andere groenten toe aan de vulling, zoals spinazie of uien, om de smaken te variëren. Voeg voor een versie met vlees gehakt of fijngesneden kip toe aan de vulling. Als u geen brickdeeg hebt, kunt u ook velletjes filodeeg gebruiken en deze met olie of gesmolten boter bestrijken zodat het lekker krokant wordt.



· KIPNUGGETS ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	20 min.	-	14 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 500 g kipfilet
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 150 g pankopaneermeel
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- Zout en peper
- Oliespray of olijfolie

· RECEPT ·

1. Snijd de kipfilet in hapklare stukjes.
2. Gebruik drie borden voor het paneren: doe in het eerste bord de bloem op smaak gebracht met zout en peper. Klop de eieren in het tweede bord los. Meng in het derde bord het pankopaneermeel met paprikapoeder en knoflookpoeder.
3. Wentel elk stuk kip door de bloem, schud het overtollige bloem eraf, dompel in het geklopte ei en bedek met het mengsel van pankopaneermeel. Plaats de gepaneerde stukjes op een bord tot ze klaar zijn om te bakken.
4. Bestrijk de kipnuggets met een beetje olijfolie voor extra krokantheid.
5. Schik de kipnuggets in de pan zonder ze te stapelen. Zet het apparaat aan, **programma NUGGETS op 200 °C gedurende 14 min.**
6. Draai de nuggets halverwege om zodat ze gelijkmatig gaar worden.
7. Open de handgreep met beide handen en haal de kipnuggets eruit.
8. Serveer de zelfgemaakte kipnuggets onmiddellijk, vergezeld van de saus van uw keuze. Eet smakelijk!

Voor een pittigere versie kunt u chilipoeder toevoegen aan het paneermeel. Als u het vetgehalte wilt verlagen, moet u de nuggets niet met olie bestrijken. Pankopaneermeel zorgt al voor een krokante textuur. Zorg ervoor dat u de grill niet te vol doet, zodat de hete lucht vrij kan circuleren en de nuggets gelijkmatig gaar worden.



· TANDOORI KIPDRUMSTICKS ·

● ○ ○	4	15 min.	2 uur	15 min.
Eenvoudig				

· INGREDIËNTEN ·

- 12 drumsticks
- 2 el tandooripasta (of een mengsel van gemalen tandoorikruiden)
- 200 g yoghurt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 el geraspte verse gember
- 1 citroen
- Zout
- Oliespray

· RECEPT ·

1. Meng in een grote kom de tandooripasta (of tandoorikruiden), yoghurt, knoflook, gember, citroensap en een snufje zout om een marinade te maken.
2. Voeg de drumsticks toe aan de marinade en zorg ervoor dat ze allemaal goed bedekt zijn. Dek af en laat minimaal 2 uur marineren in de koelkast, liever nog een hele nacht, om de smaken te laten intrekken.
3. Haal de drumsticks uit de marinade en schud de overtollige marinade eraf.
4. Plaats de drumsticks in het apparaat. Gebruik indien mogelijk een oliespray om de drumsticks licht in te vetten voordat u ze gaat bakken.
5. Sluit het apparaat en zet hem aan, **programma KIPPENPOTEN op 200 °C gedurende 15 min.**
6. Draai de drumsticks halverwege om zodat ze gelijkmatig gaar worden.
7. Open de handgreep met beide handen en haal de drumsticks eruit.
8. Serveer de tandooridrumsticks met citroenpartjes, basmatirijst en een verfrissende raitasaus. Eet smakelijk!

Voor een intensere rode kleur, typisch voor tandoorigerechten, kunt u een beetje rode voedingskleurstof toevoegen aan de marinade. Zorg ervoor dat u de drumsticks ongeveer 15 minuten op kamertemperatuur laat komen voordat u ze gaat bakken, zodat de drumsticks gelijkmatig gaar worden. Garneer het gerecht voor het serveren met gehakte verse koriander voor een vleugje frisheid en kleur.



· RUNDVLEESKEBABS IN TERIYAKISAUS ·

	●●○				
	Eenvoudig	4	20 min.	-	8 min.

· INGREDIËNTEN ·

- Blok van 300 g Comté (of een soortgelijke halfharde kaas)
- 18 plakjes rundercarpaccio
- 1 dl sojasaus
- 6 el honing
- 1 dl teriyakisaus
- Houten spiesen, voorgeweekt in water

· RECEPT ·

1. Verwijder de korst van de kaas en snijd deze in blokjes van 1,5 cm. Steek de stukken kaas op 12 spiesen en wikkel de carpaccio eromheen.
2. Meng de soja met de honing en marineer de kebab gedurende 1 uur in het mengsel in de koelkast.
3. Plaats de spiesen in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma BACON op 180 °C gedurende 8 min.**
4. Draai de spiesen halverwege om.
5. Verwarm ondertussen de teriyakisaus zachtjes in een kleine steelpan of in de magnetron.
6. Open de handgreep met beide handen en haal de spiesen uit het apparaat. Bestrijk ze met de teriyakisaus. Eet smakelijk!

Voor een meer uitgesproken smaak kunt u het rundvlees voor het grillen 1 tot 2 uur marineren in teriyakisaus. Serveer met basmatirijst. U kunt ook champignons of stukjes ananas aan uw kebab toevoegen voor een zoet en hartig tintje.



· GEGRILDE SPARERIBS MET BARBECUESAUS ·

	● ● ○				
	Eenvoudig	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 1 kg varkensspareribs
- 1 tl paprikapoeder (optioneel)
- 1 tl knoflookpoeder (optioneel)
- 2 dl barbecuesaus naar keuze
- Houten spiesen
- Zout en peper

· RECEPT ·

1. Bereid de spareribs voor door het membraan van de rug te verwijderen en ze te kruiden met zout, peper, paprikapoeder en knoflookpoeder.
2. Plaats de spareribs in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma BACON op 180 °C gedurende 25 min.**
3. Draai de spareribs halverwege om.
4. Bereid in de tussentijd de barbecuesaus indien nodig of gebruik een kant-en-klare barbecuesaus.
5. Open de handgreep met beide handen. Bestrijk de spareribs met de barbecuesaus en laat nog 10 minuten bakken zodat de saus goed hecht en een beetje karameliseert, **programma BACON op 180 °C gedurende 10 min.**
6. Als de spareribs gaar zijn, opent u de handgreep met beide handen en haalt u de spareribs er voorzichtig uit. Eet smakelijk!

Voor nog malsere spareribs kunt u ze in aluminiumfolie wikkelen nadat u ze met de saus hebt ingesmeerd en ze voor de laatste 10 minuten terug in het apparaat doet.



· FISH & CHIPS ·

● ○ ○					
Eenvoudig	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 4 kabeljauwfilets (of andere witvis)
- 120 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 2 dl bier of bruiswater
- Oliespray of olijfolie
- 800 g diepvriesfriet
- Zout en peper
- Citroenpartjes
- Tartaarsaus of mayonaise

· RECEPT ·

1. Bereid het beslag door bloem, bakpoeder, paprikapoeder en zout en peper in een kom te mengen. Voeg geleidelijk het bier of bruiswater toe tot u een glad beslag hebt.
2. Dompel de visfilets in het beslag en zorg ervoor dat ze goed bedekt zijn.
3. Plaats de filets in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma NUGGETS op 200 °C gedurende 12 min.**
4. Draai ze halverwege om zodat de vis gelijkmatig bruin en krokant wordt. Open de handgreep met beide handen en haal de vis uit het apparaat.
5. Doe de friet in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma FRIET op 180 °C gedurende 30 min.**
6. Schud halverwege de bereiding voor een gelijkmatige bruining. Open de handgreep met beide handen. Doe de friet in een kom en breng op smaak.
7. Plaats de filets in het apparaat. Zet het apparaat opnieuw aan om ze op te warmen, **programma NUGGETS op 200 °C gedurende 3 minuten.**
8. Serveer de visfilets onmiddellijk met de krokante friet, de citroenpartjes en tartaarsaus of mayonaise.

Zorg ervoor dat u de visfilets goed laat uitlekken en droogmaakt voordat u ze met het beslag bedekt voor een betere hechting.



· THAISE ZALM ·

● ○ ○					
Eenvoudig	4	20 min.	-	37 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 4 zalmfilets
- 1 dl sojasaus met laag zoutgehalte
- 1 limoen
- 4 teentjes knoflook
- 2 el geraspte gember
- 1 rode paprika
- 2 wortelen
- 1 courgette
- 1 el olijfolie
- 50 g peultjes
- 50 g taugé
- 4 el zoete chilisaus
- 0,5 bosui, gehakt
- 2 el sesamzaad
- 1 limoen
- Een paar takjes koriander
- Zout en peper

· RECEPT ·

1. Snijd de zalm in grote blokjes. Meng de sojasaus, het limoensap, de fijngehakte knoflook en de geraspte gember in een kom. Voeg de zalm toe, dek af en laat 20 minuten staan.

2. Was en droog de paprika's, wortels en courgette. Snijd de paprika in reepjes en verwijder de zaadlijsten. Schil de wortel en snijd deze in dunne reepjes. Snijd de courgette in reepjes van dezelfde grootte. Meng de gesneden groenten met de olie in een kom. Voeg de peultjes en taugé toe. Breng op smaak met peper en zout.

3. Plaats de groenten in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma GROENTEN op 180 °C gedurende 30 min.**

4. Roer halverwege de bereiding door de groenten.

5. Open de handgreep met beide handen. Leg de groenten opzij in een bak.

6. Doe de zalmblokjes in de pan. Zet het apparaat aan, **programma VIS op 180 °C gedurende 6 min.**

Als de zalm gaar is, opent u de handgreep met beide handen en haalt u de zalm er voorzichtig uit.

7. Serveer de groenten en zalm op borden. Bestrooi de zalm met de zoete chilisaus, de lente-ui en het sesamzaad. Pers de limoen uit over de groenten en bestrooi met koriander. Eet smakelijk!

Serveer voor een complete maaltijd de Thaise zalm met jasmijnrijst.



· KROKANTE GEPANEERDE GARNALEN IN ZOETZURE SAUS ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	15 min.	-	8 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 500 g gepelde garnalen (18 stuks)
- 100 g panko of gewoon paneermeel
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 tl kerriepoeder
- 75 g bloem
- Zout en peper
- Olie (optioneel)

SAUS

- 3 el ketchup
- 2 el appelazijn
- 1 el sojasaus
- 2 el bruine suiker
- 1 el maïzena
- 1 gehakt teentje knoflook
- 1 klein stukje verse gember, geraspt
- 1 dl water

· RECEPT ·

1. Gebruik drie borden voor het paneren van de garnalen: één met de bloem, één met de losgeklopte eieren en kerriepoeder en één met het paneermeel. Breng de bloem en het paneermeel op smaak met zout en peper. Rol elke garnaal door de bloem, vervolgens door het geklopte ei en ten slotte door het paneermeel. Zorg ervoor dat elke garnaal goed bedekt is.

2. Schik de gepaneerde garnalen op de grill. Besproei de garnalen desgewenst lichtjes met olie voor een krokantere textuur.

3. Plaats de garnalen in de pan en bak ze goudbruin en krokant, **programma NUGGETS op 200 °C gedurende 8 minuten.**

4. Bereid de zoetzure saus terwijl de garnalen worden gebakken. Meng in een kleine steelpan de ketchup, appelazijn, sojasaus, bruine suiker, knoflook, gember en water. Breng aan de kook. Voeg de in een beetje water opgeloste maïzena toe en blijf roeren totdat de saus dikker wordt. Houd de saus warm.

5. Open de handgreep met beide handen en haal de garnalen voorzichtig uit het apparaat.

6. Serveer met de zoetzure saus. Eet smakelijk!

Voor een gezondere versie kunt u het gewone paneermeel vervangen door glutenvrij paneermeel of gemalen havermout. Voeg wat chilivlokken toe aan de saus voor een pittige smaak. Serveer met basmatirijst of roergebakken groenten voor een uitgebalanceerde maaltijd.



· CHOCOLADEKOEKJES ·

● ○ ○					
Eenvoudig	4	20 min.	6 uur	1u10

· INGREDIËNTEN ·

- 150 g bloem
- 40 g maïzena
- 1 tl bakpoeder
- 85 g zachte boter
- 75 g bruine basterdsuiker
- 1 geklopt ei
- 120 g chocoladestukjes

· RECEPT ·

1. Meng de bloem, de maïzena en het bakpoeder in een mengkom. Zet apart.
2. Doe de zachte boter met de bruine suiker in een andere kom. Meng met een garde om een zeer zachte textuur te verkrijgen. Voeg het ei geleidelijk toe aan de boter en de suiker. Zorg dat u een zachte textuur krijgt.
3. Doe het mengsel van bloem/zetmeel/bakpoeder erbij. Schep dit met een flexibele spatel om tot u een soepel deeg hebt. Voeg de chocoladestukjes toe en meng alles door elkaar zonder het deeg te overwerken. Vorm het deeg in balletjes van ongeveer 65 g en maak deze vervolgens een beetje plat.
4. Plaats 4 koekjes in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma KOEKJES op 180 °C gedurende 10 min.**
5. Bak de rest van de koekjes. Open de handgreep met beide handen en haal de koekjes uit het apparaat. Wacht een paar minuten voordat u ze voorzichtig naar een rooster verplaatst waar ze tijdens het afkoelen stevig kunnen worden.
6. Eet de koekjes zodra ze voldoende zijn afgekoeld.

Voor zachtere koekjes verkort u de baktijd iets. Varieer de smaak door gehakte noten, witte chocoladestukjes of cacaopoeder aan uw deeg toe te voegen om verschillende soorten koekjes te maken.



· GEDROOGDE APPELS ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	2	10 min.	-	4 u

· INGREDIËNTEN ·

- 2 middelgrote biologische appels, bijvoorbeeld Golden Delicious of Pink Lady

· RECEPT ·

1. Was en droog de appels grondig. Snijd de appels in schijfjes van ongeveer 3 mm dik.
2. Leg de schijfjes in één laag in het apparaat en zorg ervoor dat ze elkaar niet overlappen. Zet het apparaat aan, **programma DROGEN op 70 °C gedurende 4 uur.**
3. Open het apparaat van tijd tot tijd om de voortgang van het drogen te controleren en draai de appelschijfjes zo nodig om, zodat ze gelijkmatig drogen.
4. Schakel het apparaat uit zodra het drogen is voltooid en laat de appelschijfjes erin zitten om volledig af te koelen en op te drogen.
5. Bewaar gedroogde appels in een luchtdicht vershoudbakje bij kamertemperatuur of serveer ze direct als gezonde snack of gebruik ze als toevoeging aan uw muesli of yoghurt.

Om te voorkomen dat de appels bruin worden, kunt u de schijfjes een paar minuten weken in een mengsel van water en citroensap voordat u ze op de grill plaatst.
Bestrooi de appelschijfjes met kaneel of suiker voordat u ze droogt.
Controleer de schijfjes regelmatig tegen het einde van het droogproces, omdat ze vrij snel van perfect krokant naar te droog kunnen gaan.



· PECANNOTENTAART ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	20 min.	30 min.	28 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 1 blikje korstdeeg
- 60 g boter
- 60 g honing
- 120 g ahornsiroop
- 3 eieren
- 60 g kookroom
- 90 g lichte basterdsuiker
- 1 snufje zout
- 150 g pecannoten

· RECEPT ·

1. Rol het korstdeeg uit en bekleed hiermee een ingevette taartvorm van 24 cm of een geperforeerde bakplaat. Prik de bodem van het taartdeeg in met een vork om te voorkomen dat deze tijdens het voorbakken omhoog komt.
2. Plaats de vorm in het apparaat. Zet het apparaat aan om het deeg voor te bakken.
3. Controleer of het deeg niet omhoog komt en prik het indien nodig in met een vork.

Programma Verse pizza op 170 °C gedurende 8 minuten.

4. Smelt de boter in een kom in de magnetron. Voeg de honing, ahornsiroop en de eieren toe. Klop tot een glad mengsel en voeg de room, de suiker en het zout toe. Meng goed en laat een half uur rusten. Leg de walnoten op de bodem van de taart, roer het mengsel nog een keer door en giet dit over de walnoten.
5. Plaats de taart in het apparaat. Zet het apparaat aan, **programma VERSE PIZZA op 160 °C gedurende 20 minuten.**
6. Open de handgreep halverwege het bakken met beide handen om te controleren of de taart gaar is en draai de taart indien nodig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
7. Als de taart gaar is, opent u de handgreep met beide handen, haalt u de taart er voorzichtig uit en laat u deze afkoelen op een rooster voordat u hem uit de vorm haalt.

Voor een nog smakelijkere pecannotentaart kunt u een beetje bourbon of donkere rum toevoegen aan het vloeibare mengsel. Serveer de taart warm of op kamertemperatuur, bij voorkeur met een toef slagroom of een bolletje vanille-ijs. Laat de taart voldoende afkoelen voordat u deze aansnijdt, omdat de vulling tijdens het afkoelen stolt.

PT

ÍNDICE

LEGENDA

NÍVEL DE DIFICULDADE

NÚMERO DE CAPAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO

TEMPO DE REPOUSO

TEMPO DE COZEDURA APARELHO

PROGRAMAS

FRITES

NUGGETS

FRANGO

PEIXE

VEGETAIS

COOKIES

BACON

DESIDRATAÇÃO

FROZEN PIZZA
PIZZA CONGELADA

FRESH PIZZA
PIZZA FRESCA

• DESCOBRIR TODAS AS NOSSAS RECEITAS •



- PIZZA QUATRO QUEIJOS
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA HAVAIANA
- BATATAS FRITAS CASEIRAS
- CHAMUÇAS DE LEGUMES



- NUGGETS DE FRANGO
- COXAS DE FRANGO TANDOORI
- KEBABS DE CARNE DE VACA EM MOLHO TERIYAKI
- ENTRECOSTO GRELHADO COM MOLHO BARBECUE
- FISH AND CHIPS
- SALMÃO À TAILANDESA



- CAMARÕES PANADOS ESTALADIÇOS EM MOLHO AGRIDOCE
- BOLACHAS DE CHOCOLATE
- MAÇÃS DESIDRATADAS
- TARTE DE NOZ-PECÃ



· PIZZA QUATRO QUEIJOS ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Fácil	2	15 min	-	10 min

· INGREDIENTES ·

- 1 massa para pizza redonda comprada
- 10 g de farinha
- 60 g de molho de tomate
- 50 g de queijo mozarela ralado ou fatiado
- 50 g de queijo gorgonzola desfeito
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 50 g de queijo de cabra suave, picado ou desfeito
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de chá de orégãos secos ou algumas folhas de manjericão fresco
- Pimenta preta moída na hora

· RECEITA ·

1. Polvilhe o fundo da taça com farinha. Estenda a massa e coloque-a no aparelho.
2. Espalhe o molho de tomate sobre a massa, deixando uma pequena margem nas extremidades. Tenha em atenção que, para preparar uma pizza de 4 queijos autêntica, pode optar por não utilizar molho de tomate. Espalhe os queijos mozarela, gorgonzola, parmesão e de cabra uniformemente sobre a massa. Regue com azeite e polvilhe com orégãos ou decore com folhas de manjericão. Polvilhe também com alguns grãos de pimenta moídos para realçar os sabores.
3. Comece a cozinhar, **utilizando o programa PIZZA FRESCA a 220 °C durante 10 minutos.**
4. A meio do processo de cozedura, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e verificar se a pizza está cozinhada e rode-a, se necessário, para garantir uma cozedura uniforme.
5. Depois de cozinhada, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire cuidadosamente a pizza. Saboreie de imediato!

Para uma experiência ainda mais gourmet, pode adicionar um pouco de Roquefort ou outro queijo azul.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	Fácil	2	10 min	-	10 min

· INGREDIENTES ·

- 10 g de farinha
- 1 massa para pizza redonda comprada
- 80 g de molho de tomate de qualidade
- 80 g de mozarela fresca fatiada
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal e pimenta
- Algumas folhas de manjericão frescas

· RECEITA ·

1. Polvilhe farinha no fundo da taça.
2. Estenda a massa e coloque-a no aparelho.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa, deixando uma pequena margem nas extremidades. Disponha as fatias de mozarela por cima do molho de tomate. Tempere com um pouco de sal e pimenta e regue com azeite.
4. Comece a cozinhar, **utilizando o programa PIZZA FRESCA a 220 °C durante 10 minutos.**
5. A meio do processo de cozedura, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e verificar se a pizza está cozinhada e rode-a, se necessário, para garantir uma cozedura uniforme.
6. Depois de cozinhada, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire cuidadosamente a pizza.
7. Decore a pizza com folhas de manjericão fresco e saboreie de imediato!

Utilize ingredientes frescos e de alta qualidade para a sua pizza margherita. A simplicidade desta pizza é o que a torna tão especial. Por isso, opte por um bom molho de tomate, mozarela fresca e folhas de manjericão fresco.



· PIZZA HAVAIANA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 min	-	10 min
	Fácil				

· INGREDIENTES ·

- 1 massa para pizza redonda comprada
- 10 g de farinha
- 80 g de molho de tomate
- 100 g de ananás enlatado cortado em pedaços pequenos
- 100 g de fatias de frango fumado
- 125 g de queijo ralado (mozarela, Emmental ou uma mistura de queijos italianos)
- 1 colher de sopa de azeite virgem extra
- Sal e pimenta
- Algumas folhas de manjericão ou coentros frescos (opcional)

· RECEITA ·

1. Polvilhe o fundo da taça com farinha. Estenda a massa e coloque-a no aparelho.
2. Espalhe o molho de tomate sobre a massa, deixando uma pequena margem nas extremidades. Espalhe o queijo ralado uniformemente sobre o molho de tomate. Disponha os pedaços de ananás e as fatias de frango uniformemente sobre o queijo. Regue com azeite e tempere com sal e pimenta.
3. Comece a cozinhar, **utilizando o programa PIZZA FRESCA a 220 °C durante 10 minutos.**
4. A meio do processo de cozedura, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e verificar se a pizza está cozida e rode-a, se necessário, para garantir uma cozedura uniforme. Depois de cozinhada, puxe a pega com ambas as mãos para abrir, retire cuidadosamente a pizza e deixe repousar durante alguns minutos.
5. Decore a pizza com folhas de manjericão fresco para adicionar um toque de cor e frescura antes de fatiar e servir.

Para uma versão vegetariana da pizza havaiana, pode retirar o fiambre de peru ou frango e adicionar pedaços de pimentos vermelhos ou amarelos ou até fatias de tofu fumado como proteína. Depois de cozinhada, também pode polvilhar a pizza com pimento vermelho em flocos para adicionar um pouco de picante.



· BATATAS FRITAS CASEIRAS ·

●○○					
Fácil	4	15 min	30 min	30 min	

· INGREDIENTES ·

- 700 g de batatas frescas
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 colheres de sopa de paprica
- Sal e pimenta
- Ervas aromáticas ou alho em pó (opcional)

· RECEITA ·

1. Lave as batatas, descasque-as e seque-as bem. Corte-as em palitos com cerca de 1 cm de espessura, certificando-se de que têm tamanhos semelhantes para cozinharem uniformemente.
2. Num recipiente grande, misture as batatas com o azeite, a paprica, o sal e a pimenta. Se pretender, adicione um pouco de ervas aromáticas ou alho em pó para que fiquem ainda mais saborosas.
3. Coloque as batatas no aparelho, evitando a sobreposição para melhorar a circulação de ar quente. Comece a cozinhar, **utilizando o programa BATATAS FRITAS a 180 °C durante 30 minutos**
4. Mexa o cesto a meio do processo de cozedura para que as batatas fritas cozam uniformemente.
5. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire as batatas fritas. Sirva imediatamente e desfrute com um molho à escolha!

Para que cozam de forma uniforme e fiquem estaladiças, certifique-se de que não enche demasiado o cesto e de que deixa bastante espaço entre as batatas. Também pode utilizar óleo em spray para cobrir as batatas de forma uniforme sem as saturar.



· CHAMUÇAS DE LEGUMES ·

●○○					
Fácil	4	15 min	1 h	7 min

· INGREDIENTES ·

- 8 folhas de massa brick
- 400 g de batatas médias cozidas e esmagadas
- 100 g de ervilhas cozidas
- 2 cenouras médias raladas
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de cominhos em pó
- 1 colher de chá de coentros moídos
- 0,5 colheres de chá de açafrão-da-índia em pó
- Sal e pimenta

· RECEITA ·

1. Prepare o recheio num recipiente. Misture as batatas, as ervilhas, a cenoura, o azeite, os cominhos, os coentros, o açafrão-da-índia, o sal e a pimenta.

2. Corte uma folha de massa brick ao meio e dobre cada metade ao meio para formar uma tira. Coloque 1 colher de sopa de recheio numa extremidade e dobre-a para formar um triângulo. Utilize um pouco de água para fechar as extremidades.

3. Coloque as chamuças no aparelho. Comece a cozinhar, **utilizando o programa NUGGETS a 180 °C durante 10 minutos.**

4. Abra o aparelho com ambas as mãos e retire cuidadosamente as chamuças.

Adapte as especiarias a gosto ou adicione outros legumes ao recheio, como espinafres ou cebola, para variar os sabores. Para uma versão com carne, adicione carne ou frango picado ao recheio. Se não tiver folhas de massa brick, utilize folhas de massa filo e pincele-as com óleo ou manteiga derretida para ficarem estaladiças.



· NUGGETS DE FRANGO ·

●○○	4	20 min	-	14 min
Fácil				

· INGREDIENTES ·

- 500 g de peito de frango
- 100 g de farinha
- 2 ovos
- 150 g de pão ralado panko
- 1 colher de chá de paprica
- 1 colher de chá de alho em pó
- Sal e pimenta
- Óleo em spray ou azeite

· RECEITA ·

1. Corte os peitos de frango em pedaços pequenos.
2. Prepare três pratos para o pão ralado: no primeiro, coloque a farinha temperada com sal e pimenta. No segundo, bata os ovos. No terceiro, misture o pão ralado panko com a paprica e o alho em pó.
3. Passe cada pedaço de frango na farinha, remova o excesso, mergulhe nos ovos batidos e, por fim, cubra com a mistura de pão ralado panko. Coloque os pedaços panados num prato até estarem prontos a cozinhar.
4. Pincele os nuggets de frango com um pouco de azeite para ficarem ainda mais estaladiços.
5. Disponha os nuggets de frango na panela sem os empilhar. Comece a cozinhar, **utilizando o programa NUGGETS a 200 °C durante 14 minutos**
6. Vire os nuggets a meio do processo de cozedura para que cozam uniformemente.
7. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retirar os nuggets de frango.
8. Sirva os nuggets de frango caseiros de imediato, acompanhados por um molho à sua escolha. Desfrute!

Para uma versão mais picante, pode adicionar malagueta em pó ao pão ralado. Se pretender reduzir o teor de gordura, não pincele os nuggets com óleo. O pão ralado panko já confere uma textura estaladiça. Certifique-se de que não enche demasiado a grelha, para permitir que o ar quente circule livremente e cozinhe os nuggets uniformemente.



· COXAS DE FRANGO TANDOORI ·

Fácil	4	15 min	2 h	15 min

· INGREDIENTES ·

- 12 coxas de frango
- 2 colheres de sopa de pasta de tandoori (ou uma mistura de especiarias tandoori em pó)
- 200 g de iogurte natural
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 limão
- Sal
- Óleo em spray

· RECEITA ·

1. Num recipiente grande, misture a pasta de tandoori (ou as especiarias tandoori em pó), o iogurte, o alho, o gengibre, o sumo de limão e uma pitada de sal para criar uma marinada.
2. Adicione as coxas de frango à marinada e certifique-se de que estão todas bem cobertas. Cubra e deixe marinar no frigorífico durante, pelo menos, 2 horas, ou idealmente durante a noite para permitir a absorção dos sabores.
3. Retire as coxas de frango da marinada e elimine qualquer excesso.
4. Coloque as coxas no aparelho. Se possível, utilize óleo em spray para untar ligeiramente as coxas antes de as cozinhar.
5. Feche o aparelho e comece a cozinhar, **utilizando o programa PERNAS DE FRANGO a 200 °C durante 15 minutos.**
6. Vire as coxas a meio do processo de cozedura para que cozam uniformemente.
7. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retirar as coxas de frango.
8. Sirva as coxas de frango tandoori com gomos de limão, arroz basmati e um molho raita refrescante. Desfrute!

Para obter uma cor vermelha mais intensa, típica dos pratos tandoori, pode adicionar um pouco de corante alimentar vermelho à marinada. Certifique-se de que deixa as coxas à temperatura ambiente durante cerca de 15 minutos antes de as cozinhar, para garantir uma cozedura uniforme. Decore o prato com coentros frescos picados antes de servir, para adicionar um toque de frescura e cor.



· KEBABS DE CARNE DE VACA EM MOLHO TERIYAKI ·

	●●○				
	Fácil	4	20 min	-	8 min

· INGREDIENTES ·

- 300 g de queijo Comté em bloco (ou um queijo semiduro semelhante)
- 18 fatias de carpaccio de carne de vaca
- 10 cl de molho de soja
- 6 colheres de sopa de mel
- 10 cl de molho teriyaki
- Espetos de madeira, previamente demolhados em água

· RECEITA ·

1. Retire a casca do queijo e corte em cubos de 1,5 cm. Espete os pedaços de queijo em 12 espetos e envolva-os com o carpaccio.
2. Misture a soja com o mel e deixe os kebabs marinar na mistura durante 1 hora no frigorífico.
3. Coloque as espetadas no aparelho. Comece a cozinhar, **utilizando o programa BACON a 180 °C durante 8 minutos.**
4. Vire as espetadas a meio do processo de cozedura.
5. Entretanto, aqueça o molho teriyaki numa pequena caçarola em lume brando ou no micro-ondas.
6. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire as espetadas do aparelho. Pincele-as com o molho teriyaki. Desfrute!

Para obter um sabor mais pronunciado, pode marinar a carne de vaca em molho teriyaki durante 1 a 2 horas antes de grelhar. Sirva com arroz basmati. Também pode adicionar cogumelos ou pedaços de ananás aos seus kebabs para um toque doce e salgado.



· ENTRECOSTO GRELHADO COM MOLHO BARBECUE ·

	Fácil	4	20 min	30 min	18 min

· INGREDIENTES ·

- 1 kg de entrecosto de porco
- 1 colher de chá de paprica (opcional)
- 1 colher de chá de alho em pó (opcional)
- 20 cl de molho barbecue à sua escolha
- Espetos de madeira
- Sal e pimenta

· RECEITA ·

1. Prepare o entrecosto, removendo a membrana da parte posterior e temperando-o com sal, pimenta, paprica e alho em pó.
2. Coloque o entrecosto no aparelho. Comece a cozinhar, **utilizando o programa BACON a 180 °C durante 25 minutos.**
3. Vire o entrecosto a meio do processo de cozedura.
4. Entretanto, prepare o molho barbecue, se necessário, ou utilize um molho barbecue pronto a usar.
5. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir. Pincele o entrecosto com o molho barbecue e deixe cozinhar durante mais 10 minutos, para que o molho penetre bem e caramelize ligeiramente, **utilizando o programa BACON a 180 °C durante 10 minutos.**
6. Depois de cozinhado, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire cuidadosamente o entrecosto. Desfrute!

Para o entrecosto ficar ainda mais tenro, pode envolvê-lo em folha de alumínio depois de o pincelar com o molho e voltar a colocá-lo na panela para os últimos 10 minutos.



· FISH AND CHIPS ·

● ○ ○					
Fácil	4	5 min	-	50 min	

· INGREDIENTES ·

- 4 lombos de bacalhau (ou outro peixe branco)
- 120 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de paprica
- 20 cl de cerveja ou água com gás
- Óleo em spray ou azeite
- 800 g de batatas fritas congeladas
- Sal e pimenta
- Gomos de limão
- Molho tártaro ou maionese

· RECEITA ·

1. Prepare a massa misturando a farinha, o fermento em pó, a paprica, o sal e a pimenta numa taça. Adicione gradualmente a cerveja ou água com gás, misturando até obter uma massa fina.
2. Mergulhe os filetes de peixe na massa, certificando-se de que estão bem cobertos.
3. Coloque os filetes no aparelho. Comece a cozinhar, **utilizando o programa NUGGETS a 200 °C durante 12 minutos.**
4. Vire-os a meio do processo de cozedura para que o peixe fique uniformemente dourado e estaladiço. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire o peixe do aparelho.
5. Coloque as batatas fritas no aparelho. Comece a cozinhar, **utilizando o programa BATATAS FRITAS a 180 °C durante 30 minutos.**
6. Mexa a meio do processo de cozedura para garantir que douram de forma uniforme. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir. Coloque as batatas fritas num recipiente e tempere-as.
7. Coloque os filetes no aparelho. Reinicie a preparação para reaquecer, **utilizando o programa NUGGETS a 200 °C durante 3 minutos.**
8. Sirva imediatamente os filetes de peixe com as batatas fritas estaladiças, os gomos de limão e o molho tártaro ou a maionese.

Certifique-se de que escorre e seca os filetes de peixe antes de os cobrir com a massa para uma melhor aderência.



· SALMÃO À TAILANDESA ·

● ○ ○	4		-		
Fácil		20 min		37 min	

· INGREDIENTES ·

- 4 postas de salmão
- 10 cl de molho de soja com pouco sal
- 1 lima
- 4 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de gengibre ralado
- 1 pimento vermelho
- 2 cenouras
- 1 curgete
- 1 colher de sopa de azeite
- 50 g de ervilhas de vagem comestível
- 50 g de rebentos de feijão
- 4 colheres de sopa de molho doce de malagueta
- 0,5 cebolinhas picadas
- 2 colheres de sopa de sementes de sésamo
- 1 lima
- Alguns pés de coentros
- Sal e pimenta

· RECEITA ·

1. Corte o salmão em cubos grandes. Num recipiente, misture o molho de soja, o sumo de lima, o alho picado e o gengibre ralado. Adicione o salmão, cubra e deixe repousar durante 20 minutos.

2. Lave e seque os pimentos, as cenouras e a curgete. Corte os pimentos em tiras e retire as sementes. Descasque as cenouras e corte-as em palitos finos. Corte a curgete em palitos do mesmo tamanho. Misture os legumes cortados com o óleo num recipiente. Adicione as ervilhas de vagem comestível e os rebentos de feijão. Tempere com sal e pimenta.

3. Coloque os legumes no aparelho. Comece a cozinhar, **utilizando o programa LEGUMES a 180 °C durante 30 minutos.**

4. Mexa os legumes a meio do processo de cozedura.

5. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir. Reserve os legumes num recipiente.

6. Coloque os cubos de salmão na panela. Comece a cozinhar, **utilizando o programa PEIXE a 180 °C durante 6 minutos.**

Depois de cozinhado, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire cuidadosamente o salmão.

7. Sirva os legumes e o salmão em pratos. Polvilhe o salmão com o molho doce de malagueta, a cebolinha e as sementes de sésamo. Regue os legumes com a lima e polvilhe com coentros. Desfrute!

Para uma refeição completa, sirva o salmão à tailandesa com arroz jasmim.



· CAMARÕES PANADOS ESTALADIÇOS EM MOLHO AGRIDOCE ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	15 min	-	8 min

· INGREDIENTES ·

- 500 g de camarões descascados e limpos (18 unidades)
- 100 g de pão ralado panko ou clássico
- 2 ovos batidos
- 1 colher de chá de caril em pó
- 75 g de farinha
- Sal e pimenta
- Óleo (opcional)

MOLHO

- 3 colheres de sopa de ketchup
- 2 colheres de sopa de vinagre de cidra
- 1 colher de sopa de molho de soja
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 1 colher de sopa de farinha de milho
- 1 dente de alho picado
- 1 pedaço pequeno de gengibre fresco ralado
- 10 cl de água

· RECEITA ·

1. Prepare três pratos para panar os camarões: um com a farinha, um com os ovos batidos e o caril em pó e um com o pão ralado. Tempere a farinha e o pão ralado com sal e pimenta. Mergulhe cada camarão na farinha, nos ovos batidos e, finalmente, no pão ralado, certificando-se de que cada camarão está bem coberto.
2. Disponha os camarões panados na grelha. Se pretender, pulverize ligeiramente os camarões com óleo para obter uma textura mais estaladiça.
3. Coloque os camarões na panela e deixe cozinhar até ficarem dourados e estaladiços, **utilizando o programa NUGGETS a 200 °C durante 8 minutos**
4. Enquanto os camarões estão a cozinhar, prepare o molho agridoce. Numa caçarola pequena, combine o ketchup, o vinagre de cidra, o molho de soja, o açúcar mascavado, o alho, o gengibre e a água. Deixe ferver. Adicione a farinha de milho dissolvida com um pouco de água e mexa constantemente até o molho engrossar. Mantenha quente.
5. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire cuidadosamente os camarões do aparelho.
6. Sirva com o molho agridoce. Desfrute!

Para uma versão mais saudável, pode substituir o pão ralado tradicional por pão ralado sem glúten ou flocos de aveia moídos finamente. Acrescente uma pitada de flocos de malagueta ao molho para um sabor picante. Sirva com arroz basmati ou legumes salteados para uma refeição equilibrada.



· BOLACHAS DE CHOCOLATE ·

● ○ ○	4	20 min	6 h	1 h 10
Fácil				

· INGREDIENTES ·

- 150 g de farinha T45
- 40 g de farinha de milho
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 85 g de manteiga amolecida
- 75 g de açúcar mascavado refinado
- 1 ovo batido
- 120 g de pepitas de chocolate

· RECEITA ·

1. Misture a farinha, a farinha de milho e o fermento em pó num recipiente. Reserve.
2. Noutro recipiente, verta a manteiga amolecida e, em seguida, o açúcar mascavado. Utilizando um batedor, misture para obter uma textura muito macia. Adicione gradualmente o ovo à manteiga e ao açúcar. Deverá obter uma textura macia.
3. Verta a mistura de farinha/amido/fermento. Envolva com uma espátula flexível até obter uma massa macia. Adicione as pepitas de chocolate e misture para as incorporar sem bater demasiado a massa. Molde a massa em bolas com cerca de 65 g e, em seguida, achate-as ligeiramente.
4. Coloque 4 bolachas na máquina. Comece a cozinhar, **utilizando o programa BOLACHAS a 180 °C durante 10 minutos**
5. Cozinhe as restantes bolachas. Puxe a pega com ambas as mãos para abrir e retire as bolachas do aparelho. Aguarde alguns minutos antes de as mover cuidadosamente para uma grelha, onde ficarão firmes à medida que arrefecem.
6. Saboreie as bolachas depois de terem arrefecido o suficiente.

Para as bolachas ficarem mais macias, reduza ligeiramente o tempo de cozedura. Saboreie-as de várias formas, acrescentando nozes picadas, pepitas de chocolate branco ou cacau em pó à massa para criar bolachas de diferentes sabores.



· MAÇÃS DESIDRATADAS ·

	● ○ ○				
	Fácil	2	10 min	-	4 h

· INGREDIENTES ·

- 2 maçãs orgânicas de tamanho médio, do tipo Golden ou Pink Lady

· RECEITA ·

1. Lave e seque bem as maçãs. Corte as maçãs em rodelas com cerca de 3 mm de espessura.

2. Disponha as rodelas numa única camada no aparelho, certificando-se de que não se sobrepõem. Comece a cozinhar, **utilizando o programa DESIDRATAÇÃO a 70 °C durante 4 horas.**

3. Abra o aparelho de vez em quando para verificar o progresso da desidratação e vire as rodelas de maçã, se necessário, para que sequem uniformemente.

4. Quando a desidratação estiver concluída, desligue o aparelho e deixe as rodelas de maçã arrefecer e secar completamente no interior.

5. Guarde as maçãs desidratadas num recipiente hermético à temperatura ambiente ou saboreie-as de imediato, como snack saudável ou para adicionar à sua granola ou iogurte.

Para evitar que as maçãs fiquem escuras, pode demolhar as rodelas numa mistura de água e sumo de limão durante alguns minutos, antes de as colocar na grelha.
Pode polvilhar as rodelas de maçã com canela ou açúcar antes da desidratação.
Certifique-se de que verifica as rodelas regularmente na parte final do processo de desidratação, uma vez que podem passar de perfeitamente estaladiças a demasiado secas muito rapidamente.



· TARTE DE NOZ-PECÃ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Fácil	4	20 min	30 min	28 min

· INGREDIENTES ·

- 1 rolo de massa quebrada
- 60 g de manteiga
- 60 g de mel
- 120 g de xarope de ácer
- 3 ovos
- 60 g de natas
- 90 g de açúcar mascavado em pó
- 1 pitada de sal
- 150 g de nozes-pecãs

· RECEITA ·

1. Desenrole a massa quebrada e coloque-a numa tarteira de 24 cm untada ou numa grelha perfurada. Pique a base da tarte com um garfo para evitar que inche durante a pré-cozedura.
2. Coloque a tarteira no aparelho. Comece a cozinhar para pré-cozer a massa.
3. Verifique se a massa não incha e pique-a com um garfo, se necessário.

Programa PIZZA FRESCA a 170 °C durante 8 minutos.

4. Derreta a manteiga num recipiente no micro-ondas. Adicione o mel, o xarope de ácer e os ovos. Bata até a mistura ficar macia e, em seguida, adicione as natas, o açúcar e o sal. Misture bem e deixe repousar durante 30 minutos. Coloque as nozes na base da tarte, mexa a mistura e, em seguida, verta-a sobre as nozes.
5. Coloque a tarte no aparelho. Comece a cozinhar, **utilizando o programa PIZZA FRESCA a 160 °C durante 20 minutos.**
6. A meio do processo de cozedura, puxe a pega com ambas as mãos para abrir e verificar se a massa está cozinhada e rode a tarte, se necessário, para garantir uma cozedura uniforme.
7. Depois de cozinhada, puxe a pega com ambas as mãos para abrir, retire cuidadosamente a tarte e deixe-a arrefecer numa grelha antes de a retirar da forma.

Para preparar uma tarte de noz-pecã ainda mais saborosa, pode adicionar um pouco de bourbon ou rum escuro à mistura líquida. Sirva a tarte quente ou à temperatura ambiente, idealmente com uma colher de chantilly ou com uma bola de gelado de baunilha. Certifique-se de que deixa a tarte arrefecer o suficiente antes de cortar, uma vez que o recheio ficará mais firme à medida que arrefece.

IT

CONTENUTI

LEGENDA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

NUMERO DI COPERTINE

TEMPO DI PREPARAZIONE

TEMPO DI RIPOSO

TEMPO DI COTTURA APPARECCHIO

PROGRAMMI

FRITTE

NOCCIOLI

POLLO

PESCE

ORTAGGI

TORTE

BACON

DISIDRATAZIONE

FROZEN PIZZA

PIZZA SURGELATA

FRESH PIZZA

PIZZA FRESCA

• SCOPRI TUTTE LE NOSTRE RICETTE •



- PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA HAWAIANA
- PATATINE FRITTE FATTE IN CASA
- SAMOSA VEGETALI



- CHICHEN NUGGETS
- COSCETTE DI POLLO TANDOORI
- KEBAB DI MANZO IN SALSA TERIYAKI
- COSTOLETTE ALLA GRIGLIA CON SALSA BARBECUE
- FISH AND CHIPS
- SALMONE THAI



- GAMBERI IMPANATI CROCCANTI IN SALSA AGRODOLCE
- BISCOTTI AL CIOCCOLATO
- MELE DISIDRATATE
- TORTA ALLE NOCI PECAN



· PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Facile	2	15 min	-	10 min

· INGREDIENTI ·

- 1 base per pizza rotonda acquistata in negozio
- 10 g di farina
- 60 g di salsa di pomodoro
- 50 g di mozzarella grattugiata o tagliata a fette
- 50 g di gorgonzola sbriciolato
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di formaggio caprino dolce, tagliato o sbriciolato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di origano essiccato o qualche foglia di basilico fresco
- Pepe nero macinato fresco

· RICETTA ·

1. Cospargere il fondo del recipiente con la farina. Stendere l'impasto e posizionarlo nell'apparecchio.
2. Stendere la salsa di pomodoro sull'impasto, lasciando un piccolo bordo. Per un'autentica pizza ai 4 formaggi, non utilizzare la salsa di pomodoro. Cospargere uniformemente la base della pizza con la mozzarella, il gorgonzola, il parmigiano e il formaggio caprino. Cospargere di olio d'oliva e origano o decorare con foglie di basilico. Passare qualche giro di macinapepe per un sapore più deciso.
3. Avviare la cottura, **impostando il programma FRESH PIZZA a 220 °C per 10 minuti.**
4. A metà cottura, aprire la maniglia con entrambe le mani per verificare che la pizza sia cotta e, se necessario, girarla per assicurare una cottura uniforme.
5. Una volta cotta, aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre con cautela la pizza. Mangiare appena cotta!

Per una ricetta ancora più gourmet, aggiungere del Roquefort o un altro formaggio erborinato.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Facile	2	10 min	-	10 min

· INGREDIENTI ·

- 10 g di farina
- 1 base per pizza rotonda acquistata in negozio
- 80 g di salsa di pomodoro di qualità
- 80 g di mozzarella fresca, tagliata a fette
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Sale e pepe
- Qualche foglia di basilico fresco

· RICETTA ·

1. Cospargere il fondo del recipiente con la farina.
2. Stendere l'impasto e posizionarlo nell'apparecchio.
3. Distribuire uniformemente la salsa di pomodoro sull'impasto, lasciando un piccolo bordo. Disporre le fette di mozzarella sopra la salsa di pomodoro. Condire con sale e pepe e cospargere di olio d'oliva.
4. Avviare la cottura, **impostando il programma FRESH PIZZA a 220 °C per 10 minuti.**
5. A metà cottura, aprire la maniglia con entrambe le mani per verificare che la pizza sia cotta e, se necessario, girarla per assicurare una cottura uniforme.
6. Una volta cotta, aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre con cautela la pizza.
7. Guarnire la pizza con foglie di basilico fresco e gustarla immediatamente!

Utilizzare ingredienti freschi e di alta qualità. La semplicità di questa pizza è ciò che la rende così speciale, quindi è indispensabile scegliere una buona salsa di pomodoro, mozzarella fresca e foglie di basilico appena tagliate.



· PIZZA HAWAIANA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 min	-	10 min
	Facile				

· INGREDIENTI ·

- 1 base per pizza rotonda acquistata in negozio
- 10 g di farina
- 80 g di salsa di pomodoro
- 100 g di ananas in scatola, tagliato a pezzetti
- 100 g di fette di pollo affumicato
- 125 g di formaggio grattugiato (mozzarella, Emmental o un misto di formaggi italiani)
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe
- Alcune foglie di basilico fresco o coriandolo (facoltativo)

· RICETTA ·

1. Cospargere il fondo del recipiente con la farina. Stendere l'impasto e posizionarlo nell'apparecchio.
2. Stendere la salsa di pomodoro sull'impasto, lasciando un piccolo bordo. Distribuire uniformemente il formaggio grattugiato sulla salsa di pomodoro. Disporre uniformemente i pezzi di ananas e le fette di pollo sul formaggio. Cospargere di olio d'oliva e condire con sale e pepe.
3. Avviare la cottura, **impostando il programma FRESH PIZZA a 220 °C per 10 minuti.**
4. A metà cottura, aprire la maniglia con entrambe le mani per controllare la cottura e, se necessario, girare la pizza per garantire una cottura uniforme. Una volta cotta, aprire la maniglia con entrambe le mani, rimuovere con cautela la pizza e lasciarla riposare per alcuni minuti.
5. Prima di tagliare e servire, guarnire con foglie di basilico fresco per un tocco di colore e freschezza.

Per una versione vegetariana della pizza hawaiana, sostituire il tacchino o pollo con pezzi di peperoni rossi o gialli o con fette di tofu affumicato per mantenere l'apporto proteico. Oppure, dopo la cottura, cospargere la pizza con fiocchi di peperoncino rosso per un tocco piccante.



· PATATINE FRITTE FATTE IN CASA ·

●○○	4	15 min	30 min	30 min
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 700 g di patatine fresche
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 3 cucchiai di paprika
- Sale e pepe
- Erbe di Provenza o aglio in polvere (facoltativo)

· RICETTA ·

1. Lavare le patate, sbucciatele e asciugatele bene. Tagliarle a bastoncini di circa 1 cm di spessore, più o meno delle stesse dimensioni per una cottura uniforme.
2. In un recipiente capiente, mescolare le patatine con l'olio d'oliva, il sale e il pepe. Per un sapore più deciso, aggiungere erbe di Provenza o aglio in polvere.
3. Posizionare le patatine nell'apparecchio, evitando di sovrapporle per consentire all'aria calda di circolare. Avviare la cottura, **impostando il programma FRIES a 180 °C per 30 minuti.**
4. A metà cottura, scuotere il cestello in modo che le patatine si cuociano uniformemente.
5. Aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre le patatine. Servire immediatamente e gustare con salse a scelta.

Per una cottura perfetta, assicurarsi di non riempire troppo il cestello e lasciare abbastanza spazio tra le patatine. Se si desidera, utilizzare un olio spray per condire le patatine in modo uniforme senza urgerle troppo.



· SAMOSA VEGETALI ·

● ○ ○					
Facile	4	15 min	1 ora	7 min	

· INGREDIENTI ·

- 8 fogli di pasta brick (pasta sfoglia)
- 400 g di patate medie, lessate e schiacciate
- 100 g di piselli cotti
- 2 carote medie, grattugiate
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato
- 1/2 cucchiaino di curcuma macinata
- Sale e pepe

· RICETTA ·

1. Preparare il ripieno in un recipiente. Mescolare le patate, i piselli, le carote, l'olio d'oliva, il cumino, il coriandolo, la curcuma, il sale e il pepe.

2. Prendere un foglio di pasta brick, tagliarlo a metà e piegare ogni metà per formare una striscia. Mettere 1 cucchiaio di ripieno su un'estremità e ripiegare la pasta a triangolo. Con l'aiuto dell'acqua, sigillare i bordi.

3. Inserire i samosa nell'apparecchio. Avviare la cottura, **impostando il programma NUGGETS a 180 °C per 10 minuti.**

4. Aprire l'apparecchio con entrambe le mani ed estrarre con cautela i samosa.

Per variare il sapore, adattare le spezie in base ai propri gusti o aggiungere altre verdure al ripieno, come spinaci o cipolle. Per una versione carnivora, aggiungere carne o pollo macinati al ripieno. Se non si dispone di fogli di pasta brick, utilizzare fogli di pasta fillo e spennellarli con olio o burro fuso per rendere i samosa ancora più croccanti.



· CHICHEN NUGGETS ·

●○○	4	20 min	-	14 min
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 500 g di petto di pollo
- 100 g di farina
- 2 uova
- 150 g di pangrattato panko
- 1 cucchiaino di paprica
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- Sale e pepe
- Olio spray o olio d'oliva

· RICETTA ·

1. Tagliare i petti di pollo a pezzettini.
2. Preparare tre piatti per il pangrattato; nel primo piatto versare la farina condita con sale e pepe. Nel secondo, sbattere le uova. Nel terzo, mescolare il pangrattato panko con la paprika e l'aglio in polvere.
3. Passare ciascun pezzo di pollo nella farina, scuotere per eliminare l'eccesso, quindi immergere nell'uovo sbattuto e infine cospargere con il composto a base di pangrattato panko. Collocare i pezzi impanati su un piatto finché non sono tutti pronti per la cottura.
4. Spennellare i chicken nuggets con olio d'oliva per renderli più croccanti.
5. Disporli nella teglia facendo attenzione a non sovrapporli. Avviare la cottura, **impostando il programma NUGGETS a 200 °C per 14 minuti.**
6. A metà cottura, girare i pezzetti per consentire una cottura uniforme.
7. Aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre dall'apparecchio.
8. Servire immediatamente i chicken nuggets fatti in casa, accompagnati da una salsa a scelta. Buon appetito!

Per una versione più speziata, aggiungere al pangrattato del peperoncino in polvere. Per ridurre l'apporto di grasso, evitare l'utilizzo dell'olio. Il pangrattato panko conferisce già una consistenza croccante. Non riempire troppo il grill per consentire all'aria calda di circolare e cuocere le crocchette in modo uniforme.



· COSCETTE DI POLLO TANDOORI ·

●○○	4	15 min	2 ora	15 min
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 12 coscette di pollo
- 2 cucchiai di pasta tandoori (o miscela di spezie tandoori in polvere)
- 200 g di yogurt bianco
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato
- 1 limone
- Sale
- Olio spray

· RICETTA ·

1. In un recipiente grande, mescolare la pasta tandoori (o spezie tandoori in polvere), lo yogurt, l'aglio, lo zenzero, il succo di limone e un pizzico di sale per la marinatura.
2. Immergere le cosce di pollo nella marinatura e assicurarsi che siano ben ricoperte. Coprire e lasciare marinare in frigo per almeno 2 ore, idealmente una notte, per far insaporire bene la carne.
3. Rimuovere le cosce di pollo dalla marinatura ed eliminare l'eventuale eccesso.
4. Inserire le cosce nel cestello. Se possibile, prima della cottura, spruzzare di olio per ungere leggermente la carne.
5. Chiudere l'apparecchio e avviare la cottura, **impostando il programma CHICKEN LEGS a 200 °C per 15 minuti.**
6. A metà cottura, girare le cosce per consentire una cottura uniforme.
7. Aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre le cosce di pollo.
8. Servire le coscette di pollo tandoori con spicchi di limone, riso basmati e salsa di raita rinfrescante. Buon appetito!

Per un colore rosso più intenso, tipico dei piatti tandoori, aggiungere alla marinatura del colorante per alimenti. Prima di cucinarle, lasciare le cosce a temperatura ambiente per circa 15 minuti per garantire una cottura omogenea. Per un tocco di freschezza e colore, prima di servire guarnire il piatto con il coriandolo fresco tritato.



· KEBAB DI MANZO IN SALSA TERIYAKI ·

	Facile	4	20 min	-	8 min

· INGREDIENTI ·

- 300 g di formaggio Comté (o altro formaggio semiduro simile)
- 18 fette di carpaccio di manzo
- 10 cl di salsa di soia
- 6 cucchiai di miele
- 10 cl di salsa teriyaki
- Spiedini di legno, lasciati in ammollo in acqua

· RICETTA ·

1. Rimuovere la crosta del formaggio e tagliare a cubetti di 1,5 cm. Infilare i pezzi di formaggio in 12 spiedini e avvolgerli con il carpaccio.
2. Mescolare la soia e il miele e lasciare il manzo a marinare nel composto per 1 ora, lasciandolo in frigorifero.
3. Inserire gli spiedini nell'apparecchio. Avviare la cottura, **impostando il programma BACON a 180 °C per 8 minuti.**
4. A metà cottura, girare gli spiedini.
5. Nel frattempo, scaldare leggermente la salsa teriyaki in una pentolino o nel microonde.
6. Aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre gli spiedini dall'apparecchio. Spennellarli con la salsa teriyaki. Buon appetito!

Per un sapore più deciso, marinare il manzo in salsa teriyaki per 1-2 ore prima di grigliare. Servire con riso basmati. Per un tocco dolce e saporito, aggiungere al kebab dei funghi o dei pezzetti di ananas.



· COSTOLETTE ALLA GRIGLIA CON SALSA BARBECUE ·

	Facile	4	20 min	30 min	18 min

· INGREDIENTI ·

- 1 kg di costolette di maiale
- 1 cucchiaino di paprika (facoltativo)
- 1 cucchiaino di aglio in polvere (facoltativo)
- 20 cl di salsa barbecue a scelta
- Spiedini di legno
- Sale e pepe

· RICETTA ·

1. Preparare le costolette rimuovendo la membrana e condire con sale, pepe, paprika e aglio in polvere.
2. Inserire le costolette nell'apparecchio. Avviare la cottura, **impostando il programma BACON a 180 °C per 25 minuti.**
3. A metà cottura, girare le costolette.
4. Nel frattempo, preparare la salsa barbecue se non si vuole utilizzarne una già pronta.
5. Aprire la maniglia con entrambe le mani. Spennellare le costolette con la salsa barbecue e lasciare cuocere per altri 10 minuti in modo che la salsa aderisca bene e si caramelli leggermente, **impostando il programma BACON a 180 °C per 10 minuti.**
6. A fine cottura, aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre con cautela le costolette. Buon appetito!

Per costolette ancora più tenere, avvolgerle in un foglio di alluminio dopo averle spennellate con la salsa e rimetterle nella teglia per gli ultimi 10 minuti.



· FISH AND CHIPS ·

● ○ ○	4	5 min	-	50 min
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 4 filetti di merluzzo (o altro pesce bianco)
- 120 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di paprica
- 20 cl di birra o acqua frizzante
- Olio spray o olio d'oliva
- 800 g di patatine surgelate
- Sale e pepe
- Spicchi di limone
- Salsa tartare o maionese

· RICETTA ·

1. In un recipiente, preparare l'impasto mescolando la farina, il lievito in polvere, la paprika, il sale e il pepe. Aggiungere gradualmente la birra o l'acqua frizzante, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Immergere i filetti di pesce nella pastella, assicurandosi che siano ben ricoperti.
3. Collocare i filetti nell'apparecchio. Avviare la cottura, **impostando il programma NUGGETS a 200 °C per 12 minuti.**
4. A metà cottura, girare i filetti in modo il pesce sia dorato e croccante in modo uniforme. Aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre il pesce dall'apparecchio.
5. Inserire le patatine nell'apparecchio. Avviare la cottura, **impostando il programma FRIES a 180 °C per 30 minuti.**
6. Agitare a metà cottura per ottenere una doratura omogenea. Aprire la maniglia con entrambe le mani. Versare le patatine in un recipiente e condire.
7. Collocare i filetti nell'apparecchio. Riavviare la cottura per riscaldarli nuovamente, **impostando il programma NUGGETS a 200 °C per 3 minuti.**
8. Servire immediatamente i filetti di pesce con le patatine croccanti, i spicchi di limone e salsa tartare o maionese.

Per una migliore aderenza della pastella, è consigliabile scolare e asciugare bene i filetti di pesce prima di immergerli nella pastella.



· SALMONE THAI ·

● ○ ○	4	20 min	-	37 min
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 4 tranci di salmone
- 10 cl di salsa di soia poco salata
- 1 lime
- 4 spicchi d'aglio
- 2 cucchiai di zenzero fresco grattugiato
- 1 peperone rosso
- 2 carote
- 1 zucchina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 50 g di piselli
- 50 g di germogli di soia
- 4 cucchiai di salsa al peperoncino dolce
- 1/2 cipollotto tritato
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- 1 lime
- Qualche ciuffo di coriandolo
- Sale e pepe

· RICETTA ·

1. Tagliare il salmone a cubetti grandi. In un recipiente, mescolare la salsa di soia, il succo di lime, l'aglio sminuzzato e lo zenzero grattugiato. Aggiungere i cubetti di salmone, coprire e lasciare riposare per 20 minuti.

2. Lavare e asciugare i peperoni, le carote e le zucchine. Tagliare i peperoni a strisce e rimuovere la parte interna. Pelare e tagliare le carote in bastoncini sottili. Tagliare le zucchine in bastoncini di dimensioni uguali. In un recipiente, mescolare le verdure aggiungendo l'olio. Aggiungere i piselli e i germogli di soia. Regolare di sale e pepe.

3. Collocare le verdure nell'apparecchio. Avviare la cottura, **impostando il programma VEGETABLES a 180 °C per 30 minuti.**

4. A metà cottura, girare le verdure.

5. Aprire la maniglia con entrambe le mani. Mettere le verdure in un contenitore a parte.

6. Collocare i cubetti di salmone nella teglia. Avviare la cottura, **impostando il programma FISH a 180 °C per 6 minuti.**

Una volta cotto, aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre con cautela il salmone.

7. Servire le verdure e il salmone sui piatti. Cospargere il salmone con la salsa al peperoncino dolce, i cipollotti tritati e i semi di sesamo. Strizzare il lime sulle verdure e cospargere di coriandolo. Buon appetito!

Per un pasto completo, servire il salmone thai con riso jasmine.



· GAMBERI IMPANATI CROCCANTI IN SALSA AGRODOLCE ·

● ○ ○					
Facile	4	15 min	-	8 min	

· INGREDIENTI ·

- 500 g di gamberi sgusciati e puliti (18 pezzi)
- 100 g di pangrattato panko o classico
- 2 uova sbattute
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 75 g di farina
- Sale e pepe
- Olio (opzionale)

SALSA

- 3 cucchiai di ketchup
- 2 cucchiai di aceto di sidro
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 2 cucchiai di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di farina di mais
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 pezzetto di zenzero fresco grattugiato
- 10 cl di acqua

· RICETTA ·

1. Preparare tre piatti per impanare i gamberi, uno con la farina, uno con le uova sbattute e il curry in polvere e uno con il pangrattato. Aggiungere sale e pepe al pangrattato e alla farina. Passare ciascun gambero nella farina, quindi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, assicurandosi che ogni gambero sia ben impanato.

2. Disporre i gamberi impanati sul grill. Per una consistenza più croccante, versare un filo di olio sui gamberi.

3. Collocare i gamberi nella padella e cuocere finché non diventano dorati e croccanti, **impostare il programma NUGGETS a 200 °C per 8 minuti.**

4. Mentre i gamberi sono in cottura, preparare la salsa agrodolce. In un pentolino, versare il ketchup, l'aceto di sidro, la salsa di soia, lo zucchero di canna, l'aglio, lo zenzero e l'acqua. Portare a ebollizione. Aggiungere la farina di mais sciolta in un po' d'acqua e continuare a mescolare finché la salsa non si addensa. Mantenere al caldo.

5. Aprire la maniglia con entrambe le mani ed estrarre i gamberi dall'apparecchio.

6. Servire con la salsa agrodolce. Buon appetito!

Per una ricetta più leggera, sostituire il pangrattato tradizionale con pangrattato senza glutine o con avena in fiocchi macinata fine. Aggiungere del peperoncino alla salsa per un tocco piccante. Servire con riso basmati o verdure saltate in padella per un pasto equilibrato.



· BISCOTTI AL CIOCCOLATO ·

● ○ ○	4	20 min	6 ora	1 ora e 10 minuti
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 150 g di farina 00
- 40 g di farina di mais
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 85 g di burro morbido
- 75 g di zucchero di canna extrafine
- 1 uovo sbattuto
- 120 g di gocce di cioccolato

· RICETTA ·

1. In un recipiente, mescolare la farina 00, la farina di mais e il lievito in polvere. Mettere il composto da parte.

2. In un altro recipiente, versare il burro morbido e poi lo zucchero di canna. Utilizzando una frusta, mescolare fino a ottenere una consistenza molto morbida. Aggiungere gradualmente l'uovo al burro e allo zucchero. La consistenza deve essere molto morbida.

3. Versare il composto di farina/amido/lievito. Amalgamare utilizzando una spatola flessibile fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare per amalgamarle senza lavorare eccessivamente l'impasto. Modellare l'impasto in palline di circa 65 g, quindi appiattirle leggermente.

4. Inserire 4 biscotti nella macchina. Avviare la cottura, **impostando il programma COOKIES a 180 °C per 10 minuti.**

5. Cuocere gli altri biscotti. Aprire la maniglia con entrambe le mani e rimuovere i biscotti dall'apparecchio. Attendere qualche minuto prima di spostarli con cautela su una griglia per lasciarli riposare mentre si raffreddano.

6. Una volta raffreddati a sufficienza, gustare i biscotti.

Per ottenere biscotti più morbidi, ridurre leggermente il tempo di cottura. Per variare la ricetta, aggiungere all'impasto noci tritate, gocce di cioccolato bianco o cacao in polvere per creare biscotti dai gusti diversi.



· MELE DISIDRATATE ·

	● ○ ○				
	Facile	2	10 min	-	4 ora

· INGREDIENTI ·

- 2 mele biologiche di medie dimensioni, tipo Golden o Pink Lady

· RICETTA ·

1. Lavare e asciugare accuratamente le mele. Tagliare le mele a fette di circa 3 mm.
2. Disporre le fette nell'apparecchio in un unico strato, evitando di sovrapporle. Avviare la cottura, **impostando il programma DEHYDRATATION a 70 °C per 4 ore.**
3. Di tanto in tanto, aprire l'apparecchio per controllare il processo di disidratazione e, se necessario, girare le fette di mela, per consentire che si asciughino in modo uniforme.
4. Una volta completata la disidratazione, spegnere l'apparecchio e lasciare che le fette di mela si raffreddino e si asciughino completamente.
5. Conservare le mele disidratate in un contenitore ermetico a temperatura ambiente o gustarle immediatamente come spuntino o in aggiunta al muesli o allo yogurt.

Per evitare che le mele si scuriscano, immergere le fette in un composto di acqua e succo di limone per alcuni minuti prima di posizionarle sul grill.
Se si desidera, cospargere le fette di mela con cannella o zucchero prima della disidratazione.
Controllare regolarmente le fette verso la fine del processo di disidratazione per evitare che da croccanti diventino subito troppo asciutte.



· TORTA ALLE NOCI PECAN ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Facile	4	20 min	30 min	28 min

· INGREDIENTI ·

- 1 rotolo di pasta brisée
- 60 g di burro
- 60 g di miele
- 120 g di sciroppo d'acero
- 3 uova
- 60 g di panna liquida
- 90 g di zucchero di canna
- 1 pizzico di sale
- 150 g di noci pecan

· RICETTA ·

1. Srotolare la pasta brisée e collocarla in una teglia da 24 cm imburrata o su una griglia perforata. Bucherellare la base con una forchetta per evitare che si gonfi eccessivamente durante la precottura.
2. Inserire la teglia nell'apparecchio. Avviare la cottura per precuocere la pasta.
3. Controllare che l'impasto non si gonfi e, se necessario, bucherellare con la forchetta.

Impostare il programma Fresh Pizza a 170 °C per 8 minuti.

4. In un recipiente, sciogliere il burro nel microonde. Aggiungere il miele, lo sciroppo d'acero e le uova. Frullare fino a ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungere la panna, lo zucchero e il sale. Mescolare bene e lasciare riposare per 30 minuti. Distribuire le noci sulla base della torta, amalgamare il composto e cospargere ancora di noci.
5. Inserire la torta nell'apparecchio. Avviare la cottura, **impostando il programma FRESH PIZZA a 160 °C per 20 minuti.**
6. A metà cottura, aprire la maniglia con entrambe le mani per verificare che la torta sia cotta e, se necessario, girarla per assicurare una cottura uniforme.
7. Una volta cotta, aprire la maniglia con entrambe le mani, rimuovere con cautela la torta e lasciarla raffreddare su una griglia prima di staccarla.

Per una torta ancora più gustosa, aggiungere del bourbon o rum scuro al composto liquido. Servire la torta calda o a temperatura ambiente, idealmente con un cucchiaio di panna montata o di gelato alla vaniglia. Lasciare raffreddare la torta per consentire che la farcitura si rapprenda.

EL

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΝΟΜΟΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΞΩΦΥΛΛΩΝ	ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗ
● ○ ○				

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

FRITES	NUGGETS	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΨΑΡΙ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	COOKIES
BACON	ΔΕΞΙΝΟΜΗΣΗ	FROZEN PIZZA ΠΑΓΩΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ		FRESH PIZZA ΦΡΕΣΚΗ ΠΙΤΣΑ	

• ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΣ •



- ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΑ ΤΥΡΙΑ
- ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ
- ΧΑΒΑΝΕΖΙΚΗ ΠΙΤΣΑ
- ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
- ΣΑΜΟΣΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



- ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ
- ΚΟΠΑΝΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΤΑΝΤΟΥΡΙ
- ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΜΠΑΠ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΕΡΙΥΑΚΙ
- ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ
- ΨΑΡΙΑ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
- ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ



- ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ
- ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΜΗΛΑ
- ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ ΠΕΚΑΝ



· ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΤΕΣΣΕΡΑ ΤΥΡΙΑ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Εύκολο	2	15 λεπτά	-	10 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 1 στρογγυλή ζύμη πίτσας του εμπορίου
- 10 g αλεύρι
- 60 g τοματοπολτός
- 50 g τυρί μοτσαρέλα, τριμμένη ή σε φέτες
- 50 g τριμμένο τυρί γκοργκοντζόλα
- 50 g τριμμένο τυρί παρμεζάνα
- 50 g. απαλό κατσικίσιο τυρί, κομμένο ή τριμμένο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. αποξηραμένη ρίγανη ή μερικά φύλλα φρέσκου βασιλικού
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Πασπαλίστε τη βάση του μπολ με αλεύρι. Απλώστε τη ζύμη και τοποθετήστε την στη συσκευή.

2. Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας πάνω στη ζύμη, αφήνοντας μια μικρή άκρη. Να θυμάστε ότι για μια αυθεντική πίτσα 4 τυριών, μπορείτε να επιλέξετε να μην χρησιμοποιήσετε σάλτσα ντομάτας. Απλώστε ομοιόμορφα τη μοτσαρέλα, τη γκοργκοντζόλα, την παρμεζάνα και το κατσικίσιο τυρί πάνω στη ζύμη. Ρίξτε λίγο ελαιόλαδο και πασπαλίστε με ρίγανη ή γαρνίρετε με φύλλα βασιλικού. Ρίξτε λίγο φρέσκο πιπέρι στην πίτσα για να αναδείξετε τις γεύσεις.

3. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα FRESH PIZZA, στους 220°C για 10 λεπτά.**

4. Στα μισά του ψησίματος, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια για να βεβαιωθείτε ότι η πίτσα έχει ψηθεί και γυρίστε την, αν χρειάζεται, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ψήσιμο.

5. Μόλις ψηθεί, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε προσεκτικά την πίτσα. Απολαύστε την αμέσως!

Για μια ακόμα πιο γκουρμέ εμπειρία, μπορείτε να προσθέσετε λίγο ροκφόρ ή κάποιο άλλο μπλε τυρί.



· ΠΙΤΣΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Εύκολο	2	10 λεπτά	-	10 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 10 g αλεύρι
- 1 στρογγυλή ζύμη πίτσας του εμπορίου
- 80 g. σάλτσα ντομάτας υψηλής ποιότητας
- 80 g φρέσκια μοτσαρέλα, σε φέτες
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι
- Λίγα φρέσκα φύλλα βασιλικού

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Πασπαλίστε με αλεύρι τη βάση του μπολ.
2. Απλώστε τη ζύμη και τοποθετήστε την στη συσκευή.
3. Απλώστε ομοιόμορφα τη σάλτσα ντομάτας πάνω στη ζύμη, αφήνοντας μια μικρή άκρη. Τοποθετήστε τις φέτες μοτσαρέλα πάνω από τη σάλτσα ντομάτας. Αλατοπιπερώστε και ρίξτε λίγο ελαιόλαδο.
4. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα FRESH PIZZA, στους 220°C για 10 λεπτά.**
5. Στα μισά του ψησίματος, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια για να βεβαιωθείτε ότι η πίτσα έχει ψηθεί και γυρίστε την, αν χρειάζεται, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ψήσιμο.
6. Μόλις ψηθεί, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε προσεκτικά την πίτσα.
7. Γαρνίρετε την πίτσα με φρέσκα φύλλα βασιλικού και απολαύστε την κατευθείαν!

Χρησιμοποιήστε φρέσκα υλικά υψηλής ποιότητας για την μαργαρίτα σας. Η απλότητα αυτής της πίτσας είναι αυτό που την κάνει τόσο ξεχωριστή, γι' αυτό επιλέξτε μια καλή σάλτσα ντομάτας, φρέσκια μοτσαρέλα και φρέσκα φύλλα βασιλικού.



· ΧΑΒΑΝΕΖΙΚΗ ΠΙΤΣΑ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 λεπτά	-	10 λεπτά
	Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 1 στρογγυλή ζύμη πίτσας του εμπορίου
- 10 g αλεύρι
- 80 g τοματοπολτός
- 100 g ανανά σε κονσέρβα, σε μικρά κομμάτια
- 100 g κομμάτια καπνιστού κοτόπουλου
- 125 g τριμμένο τυρί (μοτσαρέλα, έμενταλ ή μείγμα ιταλικών τυριών)
- 1 κ.σ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Αλάτι και πιπέρι
- Λίγα φρέσκα φύλλα βασιλικού ή κόλιανδρου (προαιρετικά)

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Πασπαλίστε τη βάση του μπολ με αλεύρι. Απλώστε τη ζύμη και τοποθετήστε την στη συσκευή.

2. Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας πάνω στη ζύμη, αφήνοντας μια μικρή άκρη. Απλώστε το τριμμένο τυρί ομοιόμορφα πάνω στη σάλτσα ντομάτας. Τοποθετήστε τα κομμάτια ανανά και τις φέτες κοτόπουλου ομοιόμορφα πάνω στο τυρί. Ραντίστε με ελαιόλαδο και αλατοπιπερώστε.

3. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα FRESH PIZZA, στους 220°C για 10 λεπτά.**

4. Στα μισά του ψησίματος, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια για να βεβαιωθείτε ότι η πίτσα έχει ψηθεί και γυρίστε την, αν χρειάζεται, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ψήσιμο. Μόλις ψηθεί, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε προσεκτικά την πίτσα και αφήστε την να ξεκουραστεί για μερικά λεπτά.

5. Γαρνίρετε με φρέσκα φύλλα βασιλικού για να δώσετε μια νότα χρώματος και φρεσκάδας και στη συνέχεια κόψτε την και σερβίρετε.

Για χορτοφαγική χαβανέζικη πίτσα, μπορείτε να παραλείψετε το ζαμπόν γαλοπούλας ή κοτόπουλου και να προσθέσετε κόκκινες ή κίτρινες πιπεριές ή ακόμα και φέτες καπνιστού τόφου για λίγη πρωτεΐνη. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε επίσης να πασπαλίσετε την πίτσα με λίγο μπούκοβο για να γίνει πιο πικάντικη.



· ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ·

● ○ ○					
Εύκολο	4	15 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	

· ΥΛΙΚΑ ·

- 700 g φρέσκες πατάτες
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. πάπρικα
- Αλάτι και πιπέρι
- Μείγμα μπαχαρικών herbes de provence ή σκόρδο σε σκόνη (προαιρετικά)

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Πλύνετε και ξεφλουδίστε τις πατάτες και στεγνώστε τις καλά. Κόψτε τις σε στικ πάχους περίπου 1 cm, διασφαλίζοντας ομοιόμορφο μέγεθος για ομοιόμορφο μαγείρεμα.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τις πατάτες με το ελαιόλαδο, το αλάτι και το πιπέρι. Αν θέλετε, μπορείτε να προσθέσετε λίγο μείγμα μπαχαρικών herbes de provence ή σκόνη σκόρδου για περισσότερη γεύση.
3. Τοποθετήστε τις πατάτες στη συσκευή, φροντίζοντας να μην καλύπτουν η μία την άλλη, για να βελτιώσετε την κυκλοφορία του ζεστού αέρα. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα FRIES, στους 180°C για 30 λεπτά**
4. Ανακινήστε τον κάδο στα μισά του ψησίματος, για να μαγειρευτούν οι πατάτες ομοιόμορφα.
5. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε τις πατάτες. Σερβίρετε αμέσως και απολαύστε με τη σάλτσα της επιλογής σας!

Για ομοιόμορφο, τραγανό ψήσιμο, βεβαιωθείτε ότι ο κάδος δεν είναι γεμάτος και αφήνετε αρκετό χώρο ανάμεσα στις πατάτες. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σπρέι λαδιού για να αλείψετε τις πατάτες ομοιόμορφα αλλά όχι υπερβολικά.



· ΣΑΜΟΣΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ·

●○○					
Εύκολο	4	15 λεπτά	1 ώρες	7 λεπτά	

· ΥΛΙΚΑ ·

- 8 φύλλα σφολιάτας
- 400 g πατάτες μετρίου μεγέθους, μαγειρεμένες, σε πουρέ
- 100 g μαγειρεμένος αρακάς
- 2 μεσαία καρότα, τριμμένα
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- 1 κ.γ. τριμμένος κόλιανδρος
- 0,5 κ.γ. τριμμένος κουρκουμάς
- Αλάτι και πιπέρι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Προετοιμάστε τη γέμιση σε ένα σκεύος. Ανακατέψτε μαζί τις πατάτες, τον αρακά, το καρότο, ελαιόλαδο, κύμινο, κόλιανδρο, κουρκουμά, αλάτι και πιπέρι.

2. Πάρτε ένα φύλλο σφολιάτας, κόψτε το στη μέση και διπλώστε κάθε μισό μέρος στη μέση για να σχηματίσετε μια λωρίδα. Προσθέστε 1 κ.σ. γέμιση στο ένα άκρο και διπλώστε το σε τρίγωνο. Χρησιμοποιήστε λίγο νερό για να σφραγίσετε τις άκρες.

3. Τοποθετήστε τα σαμόσας στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα NUGGETS, στους 180°C για 10 λεπτά.**

4. Ανοίξτε τη συσκευή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε προσεκτικά τα σαμόσας.

Προσαρμόστε τα μπαχαρικά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας ή προσθέστε άλλα λαχανικά στη γέμιση, όπως σπανάκι ή κρεμμύδια.
Για μια επιλογή με κρέας, προσθέστε κιμά ή κοτόπουλο κιμά στη γέμιση.
Αν δεν έχετε φύλλα σφολιάτας, χρησιμοποιήστε φύλλα κρούστας και αλείψτε τα με λάδι ή λιωμένο βούτυρο για να αποκτήσουν μια τραγανή κρούστα.



· ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ·

●○○	4	20 λεπτά	-	14 λεπτά
Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 500 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου
- 100 g αλεύρι
- 2 αυγά
- 150 g panko
- 1 κ.γ. πάπρικα
- 1 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
- Αλάτι και πιπέρι
- Ελαιόλαδο ή λάδι σε σπρέι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Κόψτε το στήθος κοτόπουλου σε μικρά κομμάτια.
2. Ετοιμάστε τρία πιάτα για το πανάρισμα: αρχικά, αλατοπιπερώστε το αλεύρι. Στο δεύτερο πιάτο, χτυπήστε τα αυγά. Στο τρίτο, ανακατέψτε το panko με την πάπρικα και το σκόρδο σε σκόνη.
3. Περάστε κάθε κομμάτι κοτόπουλου από το αλεύρι, τινάξτε το για να φύγει το πολύ, βουτήξτε στα χτυπημένα αυγά και, τέλος, αλείψτε με το μείγμα με την ψίχα panko. Τοποθετήστε τα παναρισμένα κομμάτια σε ένα πιάτο μέχρι να είναι έτοιμα για μαγείρεμα.
4. Αλείψτε τις κοτομπουκιές με λίγο ελαιόλαδο για να γίνουν έξτρα τραγανές.
5. Τοποθετήστε τις κοτομπουκιές στο ταψί χωρίς να είναι η μία πάνω από την άλλη. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα NUGGETS, στους 200°C για 14 λεπτά**
6. Γυρίστε τις κοτομπουκιές στα μισά του ψησίματος, για να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
7. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια για να αφαιρέσετε τις κοτομπουκιές.
8. Σερβίρετε αμέσως τις σπιτικές κοτομπουκιές, μαζί με σάλτσα της επιλογής σας. Απολαύστε!

Για πιο πικάντικη επιλογή, μπορείτε να προσθέσετε τσίλι σε σκόνη στην ψίχα. Αν θέλετε να μειώσετε την περιεκτικότητα σε λίπος, μην αλείψετε τις κοτομπουκιές με λάδι. Το panko έχει ήδη τραγανή υφή. Φροντίστε να μην γεμίσετε υπερβολικά την γκριλιέρα, για να κυκλοφορεί ελεύθερα ο ζεστός αέρας και να μαγειρευτούν ομοιόμορφα οι κοτομπουκιές.



· ΚΟΠΑΝΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΤΑΝΤΟΥΡΙ ·

●○○					
Εύκολο	4	15 λεπτά	2 ώρες	15 λεπτά	

· ΥΛΙΚΑ ·

- 12 κοπανάκια κοτόπουλου
- 2 κ.σ. πάστα ταντούρι (ή μείγμα μπαχαρικών ταντούρι)
- 200 g γιαούρτι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κ.σ. φρέσκο τριμμένο τζίντζερ
- 1 λεμόνι
- Αλάτι
- Λάδι σε σπρέι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε την πάστα ταντούρι (ή μπαχαρικά ταντούρι), το γιαούρτι, το σκόρδο, το τζίντζερ, τον χυμό λεμονιού και μια πρέζα αλάτι για να φτιάξετε μαρινάδα.
2. Προσθέστε τα κοπανάκια κοτόπουλου στη μαρινάδα και βεβαιωθείτε ότι έχουν καλυφθεί εντελώς. Καλύψτε και αφήστε να μαριναριστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες, ιδανικά κατά τη διάρκεια της νύχτας για να πάρει όλες τις γεύσεις.
3. Αφαιρέστε τα κοπανάκια κοτόπουλου από τη μαρινάδα και απορρίψτε όσο περισσεύει.
4. Τοποθετήστε τα κοπανάκια κοτόπουλου στη συσκευή. Αν είναι δυνατό, χρησιμοποιήστε σπρέι λαδιού για να γρασάρετε ελαφρά τα κοπανάκια κοτόπουλου πριν από το ψήσιμο.
5. Κλείστε τη συσκευή και ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα CHICKEN LEGS, στους 200°C για 15 λεπτά.**
6. Γυρίστε τα κοπανάκια κοτόπουλου στα μισά του ψησίματος για ομοιόμορφο μαγείρεμα.
7. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια για να αφαιρέσετε τα κοπανάκια κοτόπουλου.
8. Σερβίρετε τα κοπανάκια κοτόπουλου ταντούρι με φέτες λεμονιού, ρύζι μπασμάτι και μια δροσιστική σάλτσα raita. Απολαύστε!

Για ένα πιο έντονο κόκκινο χρώμα, χαρακτηριστικό των πιάτων ταντούρι, μπορείτε να προσθέσετε λίγη κόκκινη χρωστική τροφίμων στη μαρινάδα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει τα κοπανάκια κοτόπουλου σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 15 λεπτά πριν από το ψήσιμο, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα. Γαρνίρετε με ψιλοκομμένο φρέσκο κόλιανδρο πριν το σερβίρισμα, για να δώσετε μια νότα φρεσκάδας και χρώματος.



· ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΕΜΠΑΠ ΣΕ ΣΑΛΤΣΑ TERIYAKI ·

	●●○				
	Εύκολο	4	20 λεπτά	-	8 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 300 g κύβοι τυριού Comté (ή παρόμοιο ημίσκληρο τυρί)
- 18 φέτες μοσχάρι καρπάτσιο
- 10 cl σάλτσα σόγιας
- 6 κ.σ. μέλι
- 10 cl σάλτσα teriyaki
- Ξύλινα σουβλάκια, μουλιασμένα σε νερό

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Αφαιρέστε τη φλούδα από το τυρί και κόψτε το σε κύβους 1,5 cm. Περάστε τους κύβους τυριού σε 12 σουβλάκια και τυλίξτε τα με το καρπάτσιο.
2. Ανακατέψτε τη σόγια με το μέλι και μαρινάρετε τα κεμπάπ στο μείγμα για 1 ώρα στο ψυγείο.
3. Τοποθετήστε τα σουβλάκια στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα BACON, στους 180°C για 8 λεπτά.**
4. Γυρίστε τα σουβλάκια στα μισά του ψησίματος.
5. Παράλληλα, ζεστάνετε σε χαμηλή θερμοκρασία τη σάλτσα teriyaki σε ένα μικρό κατσαρολάκι ή στον φούρνο μικροκυμάτων.
6. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε τα σουβλάκια από τη συσκευή. Αλείψτε τα με τη σάλτσα teriyaki. Απολαύστε!

Για πιο έντονη γεύση, μπορείτε να μαρινάρετε το μοσχαρίσιο κρέας σε σάλτσα teriyaki για 1 έως 2 ώρες πριν από το ψήσιμο στο γκριλ. Σερβίρετε με ρύζι μπασμάτι. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε μανιτάρια ή κομμάτια ανανά στα κεμπάπ σας για μια γλυκιά και αλμυρή νότα.



· ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΣΧΑΡΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ·

	Εύκολο	4	20 λεπτά	30 λεπτά	18 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 1 kg χοιρινά παϊδάκια
- 1 κ.γ. πάπρικα (προαιρετικά)
- 1 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη (προαιρετικά)
- 20 cl σάλτσα μπάρμπεκιου της επιλογής σας
- Ξύλινα σουβλάκια
- Αλάτι και πιπέρι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Προετοιμάστε τα παϊδάκια σας αφαιρώντας τη μεμβράνη από το πίσω μέρος και πασπαλίστε με αλάτι, πιπέρι, πάπρικα και σκόρδο σε σκόνη.

2. Τοποθετήστε τα παϊδάκια στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα BACON, στους 180°C για 25 λεπτά.**

3. Γυρίστε τα παϊδάκια στη μέση του ψησίματος.

4. Στο μεταξύ, ετοιμάστε τη σάλτσα μπάρμπεκιου, αν χρειάζεται, ή χρησιμοποιήστε μια έτοιμη για χρήση σάλτσα.

5. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια. Αλείψτε τα παϊδάκια με τη σάλτσα μπάρμπεκιου και αφήστε τα να μαγειρευτούν για ακόμη 10 λεπτά, ώστε η σάλτσα να προσκολληθεί καλά και να καραμελώσει ελαφρώς, **στο πρόγραμμα BACON, στους 180°C για 10 λεπτά.**

6. Μόλις ψηθεί, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε προσεκτικά τα παϊδάκια. Απολαύστε!

Για ακόμα πιο τρυφερά παϊδάκια, μπορείτε να τα τυλίξετε σε αλουμινόχαρτο, αφού τα αλείψετε με τη σάλτσα και να τα τοποθετήσετε ξανά στο ταψί για τα τελευταία 10 λεπτά.



· ΨΑΡΙΑ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ·

● ○ ○	4	5 λεπτά	-	50 λεπτά
Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 4 φιλέτα μπακαλιάρου (ή άλλο λευκό ψάρια)
- 120 g αλεύρι
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. πάπρικα
- 20 cl μπύρα ή ανθρακούχο νερό
- Ελαιόλαδο ή λάδι σε σπρέι
- 800 g κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες
- Αλάτι και πιπέρι
- Φέτες λεμόνι
- Σάλτσα ταρτάρ ή μαγιονέζα

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Ετοιμάστε τη ζύμη αναμιγνύοντας το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την πάπρικα, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μπολ. Προσθέστε σταδιακά την μπίρα ή το ανθρακούχο νερό και ανακατέψτε μέχρι η ζύμη να αποκτήσει μια λεία υφή.

2. Βουτήξτε τα φιλέτα ψαριού στη ζύμη, φροντίζοντας να έχουν καλυφθεί εντελώς.

3. Βάλτε τα φιλέτα στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα NUGGETS, στους 200°C για 12 λεπτά.**

4. Γυρίστε τα στα μισά του μαγειρέματος, ώστε το ψάρι να ροδίσει ομοιόμορφα και να γίνει τραγανό. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε το ψάρι από τη συσκευή.

5. Βάλτε τις πατάτες στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο στο **πρόγραμμα FRIES, στους 180°C για 30 λεπτά.**

6. Ανακατέψτε στα μισά, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο ρόδισμα. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια. Ρίξτε τις πατάτες σε ένα σκεύος και πασπαλίστε με τα μπαχαρικά.

7. Βάλτε τα φιλέτα στη συσκευή. Ξεκινήστε ξανά το ψήσιμο για να τα ζεστάνετε **στο πρόγραμμα NUGGETS, στους 200°C για 3 λεπτά.**

8. Σερβίρετε αμέσως τα φιλέτα ψαριού με τις τραγανές πατάτες, τις φέτες λεμονιού και τη σάλτσα ταρτάρ ή τη μαγιονέζα.

Φροντίστε να στραγγίξετε και να στεγνώσετε καλά τα φιλέτα ψαριού πριν τα αλείψετε με τη ζύμη για καλύτερη εφαρμογή.



· ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ ·

● ○ ○					
Εύκολο	4	20 λεπτά	-	37 λεπτά	

· ΥΛΙΚΑ ·

- 4 φιλέτα σολομού
- 10 cl σάλτσα σόγιας χαμηλής περιεκτικότητας σε αλάτι
- 1 λάιμ
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 2 κ.σ. τριμμένο τζίντζερ
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 2 καρότα
- 1 κολοκυθάκι
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 50 g αρακάς ξαχαρομπίζελο
- 50 g φύτρες φασολιών
- 4 κ.σ. γλυκιά σάλτσα τσίλι
- 0,5 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. σουσάμι
- 1 λάιμ
- Λίγα κλαράκια κόλιανδρο
- Αλάτι και πιπέρι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Κόψτε τον σολομό σε μεγάλους κύβους. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τη σάλτσα σόγιας, τον χυμό λάιμ, το ψιλοκομμένο σκόρδο και το τριμμένο τζίντζερ. Προσθέστε τους κύβους σολομού, σκεπάστε και αφήστε να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.

2. Πλύνετε και στεγνώστε τις πιπεριές, τα καρότα και το κολοκυθάκι. Κόψτε τις πιπεριές ζουλιέν και αφαιρέστε το εσωτερικό. Ξεφλουδίστε τα καρότα και κόψτε τα σε λεπτά στικ. Κόψτε τα κολοκυθάκια σε στικ του ίδιου μεγέθους. Ανακατέψτε τα ψιλοκομμένα λαχανικά με λάδι σε ένα σκεύος. Προσθέστε τον αρακά και τις φύτρες φασολιών. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

3. Βάλτε τα λαχανικά στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα VEGETABLES, στους 180°C για 30 λεπτά.**

4. Ανακατέψτε τα λαχανικά στα μισά του μαγειρέματος.

5. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια. Αφήστε τα λαχανικά στην άκρη σε ένα μπολ.

6. Τοποθετήστε τους κύβους σολομού στο ταψί. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα FISH, στους 180°C για 6 λεπτά.**

Μόλις ψηθεί, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε προσεκτικά τον σολομό.

7. Σερβίρετε τα λαχανικά και τον σολομό σε πιάτα. Πασπαλίστε τον σολομό με γλυκιά σάλτσα τσίλι, φρέσκο κρεμμυδάκι και σουσάμι. Ραντίστε με λάιμ πάνω από τα λαχανικά και πασπαλίστε με κόλιανδρο. Απολαύστε!

Για ένα πλήρες γεύμα, σερβίρετε τον ταϊλανδέζικο σολομό σας με ρύζι jasmine.



· ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΓΑΡΙΔΕΣ ΣΕ ΓΛΥΚΟΞΙΝΗ ΣΑΛΤΣΑ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	15 λεπτά	-	8 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 500 g ξεφλουδισμένες και καθαρισμένες γαρίδες (18 κομμάτια)
- 100 g panko ή κλασική τριμμένη φρυγανιά
- 2 αυγά, χτυπημένα
- 1 κ.γ. σκόνη κάρι
- 75 g αλεύρι
- Αλάτι και πιπέρι
- Λάδι (προαιρετικά)

ΣΑΛΤΣΑ

- 3 κ.σ. κέτσαπ
- 2 κ.σ. μηλόξυδο
- 1 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 2 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.σ. κορνφλάουρ
- 1 ψιλοκομμένη σκελίδα σκόρδο
- 1 μικρό κομμάτι φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο
- 10 cl νερό

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Ετοιμάστε τρία πιάτα για να πανάρετε τις γαρίδες: Το ένα με το αλεύρι, το άλλο με τα χτυπημένα αυγά και το κάρι και το άλλο με την ψίχα. Αλατοπιπερώστε το αλεύρι και την τριμμένη φρυγανιά. Βουτήξτε κάθε γαρίδα στο αλεύρι, στη συνέχεια στο χτυπημένο αυγό και τέλος στην ψίχα, φροντίζοντας κάθε γαρίδα να έχει καλυφθεί επαρκώς.

2. Τοποθετήστε τις γαρίδες που έχετε ετοιμάσει στην γκριλιέρα. Αν θέλετε, ψεκάστε τις γαρίδες ελαφρώς με λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.

3. Βάλτε τις γαρίδες στο ταψί και μαγειρέψτε μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές. **Στο πρόγραμμα NUGGETS, στους 200°C για 8 λεπτά**

4. Καθώς οι γαρίδες ψήνονται, ετοιμάστε τη γλυκόξινη σάλτσα. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι, αναμείξτε κέτσαπ, μηλόξυδο, σάλτσα σόγιας, καστανή ζάχαρη, σκόρδο, τζίντζερ και νερό. Αφήστε να πάρουν βράση. Προσθέστε το κορνφλάουρ διαλυμένο σε λίγο νερό και ανακατέψτε μέχρι η σάλτσα να γίνει παχύρρευστη. Διατηρήστε τη θερμοκρασία.

5. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε προσεκτικά τις γαρίδες από τη συσκευή.

6. Σερβίρετε με τη γλυκόξινη σάλτσα. Απολαύστε!

Για μια πιο υγιή εκδοχή, μπορείτε να αντικαταστήσετε την παραδοσιακή ψίχα με ψίχα χωρίς γλουτένη ή λεπτές νιφάδες βρώμης. Προσθέστε λίγη πιπεριά τσίλι στη σάλτσα για μια πικάντικη πινελιά. Σερβίρετε με ρύζι μπασμάτι ή τηγανητά λαχανικά για ένα ισορροπημένο γεύμα.



· ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ·

● ○ ○					
Εύκολο	4	20 λεπτά	6 ώρες	1 ώρα 10 λεπτά	

· ΥΛΙΚΑ ·

- 150 g αλεύρι T45
- 40 g κορνφλάουρ
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 85 g μαλακό βούτυρο
- 75 g καστανή ζάχαρη
- 1 χτυπημένο αυγό
- 120 g σταγόνες σοκολάτας

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Ανακατέψτε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπολ. Αφήστε το μπολ στην άκρη.

2. Σε άλλο σκεύος, προσθέστε το μαλακό βούτυρο και, στη συνέχεια, την καστανή ζάχαρη. Χρησιμοποιώντας ένα χτυπητήρι, ανακατέψτε για να αποκτήσετε μια πολύ μαλακή υφή. Προσθέστε σταδιακά το αυγό στο βούτυρο και τη ζάχαρη. Θα πρέπει να επιτύχετε μαλακή υφή.

3. Προσθέστε το μείγμα αλευριού/αμύλου/μαγιάς. Ανακατέψτε τη ζύμη με μια εύκαμπτη σπάτουλα μέχρι να γίνει λεία. Προσθέστε τα τσιπς σοκολάτας και ανακατέψτε για να τα ενσωματώσετε χωρίς να ανακατέψετε πολύ τη ζύμη. Πλάστε τη ζύμη σε μπαλάκια βάρους περίπου 65 g και κατόπιν πατήστε την προς τα κάτω ελαφρώς.

4. Τοποθετήστε 4 μπισκότα στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα COOKIES, στους 180°C για 10 λεπτά**

5. Ψήστε τα υπόλοιπα μπισκότα. Ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε τα μπισκότα από τη συσκευή. Περιμένετε μερικά λεπτά πριν τα μετακινήσετε προσεκτικά σε μια σχάρα, για να κρυώσουν και να σφίξουν.

6. Απολαύστε τα μπισκότα, μόλις κρυώσουν επαρκώς.

Για πιο μαλακά μπισκότα, μειώστε ελαφρώς τον χρόνο ψησίματος. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, προσθέστε ξηρούς καρπούς, σταγόνες λευκής σοκολάτας ή σκόνη κακάο στη ζύμη σας, για να διαφορετικές γεύσεις.



· ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΜΗΛΑ ·

●○○	2	10 λεπτά	-	4 ώρες
Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 2 βιολογικά μήλα μεσαίου μεγέθους, τύπου Golden ή Pink Lady

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τα μήλα. Κόψτε τα μήλα σε ροδέλες πάχους περίπου 3 mm.
2. Τοποθετήστε τις φέτες σε μία στρώση στη συσκευή, φροντίζοντας να μην καλύπτουν το ένα το άλλο. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα DEHYDRATATION, στους 70°C για 4 ώρες.**
3. Ανοίγετε τη συσκευή κατά διαστήματα για να ελέγχετε την πρόοδο της αποξήρανσης και γυρίζετε τις φέτες μήλου, αν είναι απαραίτητο, για να αφυδατωθούν ομοιόμορφα.
4. Μόλις ολοκληρωθεί η αποξήρανση, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τις φέτες μήλου στο εσωτερικό της για να κρυώσουν και να αποξηρανθούν εντελώς.
5. Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα μήλα σε αεροστεγές δοχείο σε θερμοκρασία δωματίου ή απολαύστε τα αμέσως ως υγιεινά σνακ ή ως γαρνιτούρα στη γκρανόλα ή στο γιαούρτι σας.

Για να μην ροδίσουν τα μήλα, μπορείτε να μουλιάσετε τις φέτες σε μείγμα νερού και χυμού λεμονιού για λίγα λεπτά, πριν τα τοποθετήσετε στην γκριλιέρα.
Μπορείτε να πασπαλίσετε τις φέτες μήλου με κανέλα ή ζάχαρη, πριν τις αποξηράνετε.
Φροντίστε να ελέγχετε τακτικά τις φέτες προς το τέλος της διαδικασίας, καθώς μπορεί να γίνουν αρκετά γρήγορα από τελείως τραγανές μέχρι πολύ αποξηραμένες.



· ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ ΠΕΚΑΝ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Εύκολο	4	20 λεπτά	30 λεπτά	28 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 1 ρολό ζύμης σαμπλέ
- 60 g βούτυρο
- 60 g μέλι
- 120 g σιρόπι σφενδάμου
- 3 αυγά
- 60 g κρέμα γάλακτος
- 90 g καστανή ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 150 g καρύδια πεκάν

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Ξετυλίξτε τη ζύμη σαμπλέ και τοποθετήστε την σε μια βουτυρωμένη φόρμα τάρτας 24 cm ή σε μια διάτρητη σχάρα. Τρυπήστε τη βάση της τάρτας με ένα πιρούνι για να μην φουσκώσει πάρα πολύ, κατά το ψήσιμο.
2. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή. Ξεκινήστε το μαγείρεμα για να ψήσετε τη ζύμη εκ των προτέρων.
3. Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη δεν φουσκώνει και τρυπήστε τη με ένα πιρούνι, αν είναι απαραίτητο.

Πρόγραμμα FRESH PIZZA στους 170°C για 8 λεπτά.

4. Λιώστε το βούτυρο σε ένα σκεύος στον φούρνο μικροκυμάτων. Προσθέστε το μέλι, το σιρόπι σφενδάμου και τα αυγά. Χτυπήστε μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα και προσθέστε την κρέμα, τη ζάχαρη και το αλάτι. Ανακατέψτε καλά και αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 30 λεπτά. Τοποθετήστε τα καρύδια στη βάση της φόρμας, ανακατέψτε το μείγμα και ρίξτε το πάνω από τα καρύδια.
5. Τοποθετήστε τη φόρμα στη συσκευή. Ξεκινήστε το ψήσιμο **στο πρόγραμμα FRESH PIZZA, στους 160 C για 20 λεπτά.**
6. Στα μισά του ψησίματος, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια για να βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί και γυρίστε τη φόρμα, αν χρειάζεται, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.
7. Μόλις ψηθεί, ανοίξτε τη λαβή και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε προσεκτικά τη φόρμα και αφήστε την να κρυώσει πάνω στη σχάρα, πριν την αφαιρέσετε.

Για μια ακόμα πιο γευστική τάρτα με καρύδια πεκάν, μπορείτε να προσθέσετε λίγο μπέρμπον ή μαύρο ρούμι στο υγρό μείγμα. Σερβίρετε την τάρτα ζεστή ή σε θερμοκρασία δωματίου, ιδανικά με μια κουταλιά σαντιγί ή μία μπάλα παγωτό βανίλια. Φροντίστε να αφήσετε την τάρτα να κρυώσει αρκετά πριν την κόψετε, καθώς η γέμιση θα γίνεται πιο σταθερή όσο κρυώνει.

CS

OBSAH

LEGENDA

ÚROVEŇ OBTÍŽNOSTI

POČET OBÁLEK

DOBA PŘÍPRAVY

ČAS ODPOČINKU

DOBA VAŘENÍ SPOTŘEBIČ

PROGRAMY

FRITES

NUGETY

KUŘECÍ MASO

RYBA

ZELENINA

COOKIES

BACON

DEHYDRACE

FROZEN PIZZA
MRAŽENÁ PIZZA

FRESH PIZZA
ČERSTVÁ PIZZA

• OBJEVTE VŠECHNY NAŠE RECEPTY •



- PIZZA SE ČTYŘMI DRUHY SÝRA
- PIZZA MARGHERITA
- HAVAJSKÁ PIZZA
- DOMÁCÍ HRANOLKY
- ZELENINOVÉ INDICKÉ SAMOSY



- KUŘECÍ NUGETY
- KUŘECÍ PALIČKY TANDOORI
- HOVĚZÍ KEBAB V TERIYAKI OMÁČCE
- GRILOVANÁ ŽEBRA S BARBECUE OMÁČKOU
- RYBA S HRANOLKY
- THAJSKÝ LOSOS
- KŘUPAVÉ KREVETY VE SLADKOKYSELÉ OMÁČCE



- ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY
- SUŠENÁ JABLKA
- PEKANOVÝ KOLÁČ



· PIZZA SE ČTYŘMI DRUHY SÝRA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Snadné	2	15 min	-	10 min

· INGREDIENCE ·

- 1 kulaté těsto na pizzu zakoupené v obchodě
- 10 g mouky
- 60 g rajčatové omáčky
- 50 g mozzarelly, nastrouhané nebo nakrájené na plátky
- 50 g rozdrobeného sýra gorgonzola
- 50 g strouhaného parmezánu
- 50 g jemného kozího sýra, nakrájeného nebo rozdrobeného
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička sušeného oregana nebo několik lístků čerstvé bazalky
- Čerstvě namletý černý pepř

· RECEPT ·

1. Dno mísy vysypte moukou. Vyválejte těsto a vložte ho do spotřebiče.
2. Na těsto rozetřete rajčatovou omáčku a nechte malý okraj. Pamatujte, že pokud chcete připravit pravou pizzu se 4 druhy sýra, můžete se rozhodnout nepoužít rajčatovou omáčku. Na těsto rovnoměrně rozprostřete mozzarellu, gorgonzolu, parmazán a kozí sýr. Pokapejte olivovým olejem a posypte oreganem nebo ozdobte lístky bazalky. Pro zvýraznění chuti na pizzu přidejte trochu čerstvě namletého pepře.
3. Zahajte přípravu, **nastavte program ČERSTVÁ PIZZA na 220 °C a na 10 minut.**
4. V polovině přípravy otevřete oběma rukama rukojeť, abyste zkontrolovali, zda je pizza upečená, a v případě potřeby ji otočte, aby se propekla rovnoměrně.
5. Po upečení otevřete oběma rukama rukojeť a pizzu opatrně vyjměte. Pizzu si hned vychutnejte!

Pro ještě větší gurmánský zážitek můžete přidat trochu rokfóru nebo jiného modrého sýra.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Snadné	2	10 min	-	10 min

· INGREDIENCE ·

- 10 g mouky
- 1 kulaté těsto na pizzu zakoupené v obchodě
- 80 g kvalitní rajčatové omáčky
- 80 g čerstvé mozzarelly nakrájené na plátky
- 1 lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř
- Několik lístků čerstvé bazalky

· RECEPT ·

1. Dno mísy posypte moukou.
2. Vyválejte těsto a vložte ho do spotřebiče.
3. Na těsto rovnoměrně rozetřete rajčatovou omáčku a nechte malý okraj. Na rajčatovou omáčku naaranžujte plátky mozzarelly. Dochuťte trochou soli a pepře a pokapejte olivovým olejem.
4. Zahajte přípravu, **nastavte program ČERSTVÁ PIZZA na 220 °C a na 10 minut.**
5. V polovině pečení otevřete oběma rukama rukojeť, abyste zkontrolovali, zda je pizza upečená, a v případě potřeby ji otočte, aby se propekla rovnoměrně.
6. Po upečení otevřete oběma rukama rukojeť a pizzu opatrně vyjměte.
7. Pizzu ozdobte lístky čerstvé bazalky a ihned si pochutnejte!

Na pizzu Margherita použijte čerstvé a kvalitní suroviny. Tato pizza je výjimečná právě svou jednoduchostí, proto zvolte dobrou rajčatovou omáčku, čerstvou mozzarellu a lístky čerstvé bazalky.



· HAVAJSKÁ PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 min	-	10 min
	Snadné				

· INGREDIENCE ·

- 1 kulaté těsto na pizzu zakoupené v obchodě
- 10 g mouky
- 80 g rajčatové omáčky
- 100 g ananasu z konzervy nakrájeného na malé kousky
- 100 g uzených kuřecích plátků
- 125 g strouhaného sýra (mozzarella, ementál nebo směs italských sýrů)
- 1 lžíce extra panenského olivového oleje
- Sůl a pepř
- Několik čerstvých lístků bazalky nebo koriandru (volitelné)

· RECEPT ·

1. Dno mísy vysypte moukou. Vyválejte těsto a vložte ho do spotřebiče.
2. Na těsto rozetřete rajčatovou omáčku a nechte malý okraj. Na rajčatovou omáčku rovnoměrně rozprostřete nastrouhaný sýr. Na sýr rovnoměrně rozložte kousky ananasu a plátky kuřete. Pokapejte olivovým olejem a dochuťte solí a pepřem.
3. Zahajte přípravu, **nastavte program ČERSTVÁ PIZZA na 220 °C a na 10 minut.**
4. V polovině pečení otevřete rukojeť oběma rukama, zkontrolujte, zda je pizza upečená, a v případě potřeby ji otočte, abyste zajistili rovnoměrné propečení. Po upečení otevřete rukojeť oběma rukama, opatrně pizzu vyjměte a nechte ji několik minut odpočívat.
5. Před krájením a podáváním pizzu ozdobte čerstvými lístky bazalky, které jí dodají barvu a svěžest.

Pro vegetariánskou verzi havajské pizzy můžete vynechat krůtí nebo kuřecí šunku a přidat kousky červené nebo žluté papriky, nebo dokonce plátky uzeného tofu pro doplnění bílkovin. Po upečení můžete pizzu také posypat vločkami červené papriky, abyste ji trochu okořenili.



· DOMÁCÍ HRANOLKY ·

●○○	4	15 min	30 min	30 min
Snadné				

· INGREDIENCE ·

- 700 g čerstvých hranolků
- 3 lžíce olivového oleje
- 3 lžíce papriky
- Sůl a pepř
- Provensálské koření nebo sušený česnek (volitelné)

· RECEPT ·

1. Brambory omyjte, oloupejte a dobře osušte. Nakrájejte je na špalíčky silné asi 1 cm a dbejte na to, aby byly stejně velké pro rovnoměrné propečení.
2. Ve velkém hrnci smíchejte hranolky s olivovým olejem, paprikou, solí a pepřem. Pokud chcete, přidejte pro větší chuť trochu provensálského koření nebo sušeného česneku.
3. Vložte hranolky do spotřebiče a nepřekrývejte je, aby se zlepšila cirkulace horkého vzduchu. Zahajte přípravu, **nastavte program HRANOLKY na 180 °C a na 30 minut.**
4. V polovině vaření koš protřepejte, aby se hranolky rovnoměrně opekly.
5. Otevřete rukojeť oběma rukama a vyjměte hranolky. Ihned podávejte a vychutnejte si je s omáčkou podle vlastního výběru!

Abyste dosáhli rovnoměrného a křupavého opečení, nepřetěžujte koš a nechte mezi hranolky dostatek místa. Můžete také použít olej ve spreji, který hranolky rovnoměrně pokryje, aniž by došlo k jejich nasáknutí.



· ZELENINOVÉ INDICKÉ SAMOSY ·

	● ○ ○				
	Snadné	4	15 min	1 h	7 min

· INGREDIENCE ·

- 8 plátků těsta brick
- 400 g středně velkých brambor, uvařených a rozmačkaných
- 100 g vařeného hrášku
- 2 středně velké mrkve, nastrouhané
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- 0,5 lžičky mleté kurkumy
- Sůl a pepř

· RECEPT ·

1. Připravte si nádivku v nádobě. Smíchejte brambory, hrášek, mrkev, olivový olej, kmín, koriandr, kurkumu, sůl a pepř.

2. Vezměte plátek těsta brick, rozřízněte ho na polovinu a každou polovinu přeložte napůl, aby vznikl proužek. Na jeden konec dejte 1 lžíci náplně a přeložte do trojúhelníku. Okraje zalepte trochou vody.

3. Vložte samosy do spotřebiče. Zahajte přípravu, **nastavte program NUGETY na 180 °C a 10 minut.**

4. Otevřete spotřebič oběma rukama a opatrně vyjměte samosy.

Koření přizpůsobte své chuti nebo do nádivky přidejte jinou zeleninu, například špenát nebo cibuli, abyste zpestřili chuť. Chcete-li verzi s masem, přidejte do nádivky mleté maso nebo mleté kuře.
Pokud nemáte k dispozici pláty těsta brick, použijte plátky těsta filo a potřete je olejem nebo rozpuštěným máslem, abyste získali příjemnou křupavost.



· KUŘECÍ NUGETY ·

●○○	4	20 min	-	14 min
Snadné				

· INGREDIENCE ·

- 500 g kuřecích prsou
- 100 g mouky
- 2 vejce
- 150 g strouhanky panko
- 1 lžička papriky
- 1 lžička sušeného česneku
- Sůl a pepř
- Olej ve spreji nebo olivový olej

· RECEPT ·

1. Kuřecí prsa nakrájejte na kousky.
2. Připravte si tři talíře na obalování: do prvního dejte mouku ochucenou solí a pepřem. Do druhého rozklepněte vejce. Ve třetím smíchejte strouhanku panko s paprikou a česnekovým práškem.
3. Každý kousek kuřete obalte v mouce, setřeste přebytečnou mouku, poté namočte do rozšlehaného vejce a nakonec obalte ve směsi strouhanky panko. Obalené kousky pokládejte na talíř, dokud nebudou všechny připravené k pečení.
4. Kuřecí nugety potřete trochou olivového oleje, aby byly křupavější.
5. Kuřecí nugety naskládejte na pánev, aniž byste je skládali na sebe. Zahajte přípravu, **nastavte program NUGETY na 200 °C na 14 minut.**
6. V polovině vaření nugety otočte, aby se rovnoměrně propekly.
7. Otevřete rukojeť oběma rukama a kuřecí nugety vyjměte.
8. Domácí kuřecí nugety ihned podávejte s omáčkou podle vlastního výběru. Dobrou chuť!

Pro pikantnější verzi můžete do strouhanky přidat mleté chilli. Pokud chcete snížit obsah tuku, nepotírejte nugetky olejem. Strouhanka panko již poskytuje křupavou strukturu. Dbejte na to, abyste gril nepřeplnili a horký vzduch mohl volně cirkulovat a nugety se opékaly rovnoměrně.



· KUŘECÍ PALIČKY TANDOORI ·

Snadné	4	15 min	2 h	15 min

· INGREDIENCE ·

- 12 kuřecích paliček
- 2 lžíce pasty tandoori (nebo směsi práškového koření tandoori)
- 200 g bílého jogurtu
- 2 stroužky česneku, rozmačkané
- 1 lžíce nastrouhaného čerstvého zázvoru
- 1 citron
- Sůl
- Olej ve spreji

· RECEPT ·

1. Ve velké nádobě smíchejte pastu tandoori (nebo práškové koření tandoori), jogurt, česnek, zázvor, citronovou šťávu a špetku soli, abyste vytvořili marinádu.
2. Do marinády přidejte kuřecí paličky a ujistěte se, že jsou všechny dobře obalené. Přikryjte a nechte marinovat v lednici alespoň 2 hodiny, ideálně přes noc, aby se chutě dobře vstřebaly.
3. Kuřecí paličky vyjměte z marinády a přebytečnou vyhoďte.
4. Vložte paličky do spotřebiče. Pokud je to možné, paličky před pečením lehce potřete olejem ve spreji.
5. Zavřete spotřebič a zahajte přípravu, **nastavte program KUŘECÍ STEHNA na 200 °C a na 15 minut.**
6. V polovině vaření paličky otočte, aby se rovnoměrně propekly.
7. Otevřete rukojeť oběma rukama a kuřecí paličky vyjměte.
8. Kuřecí paličky tandoori podávejte s citronovými plátky, rýží basmati a osvěžující omáčkou raita. Dobrou chuť!

Chcete-li získat intenzivnější červenou barvu, typickou pro pokrmy tandoori, můžete do marinády přidat trochu červeného potravinářského barviva. Před vařením nechte paličky asi 15 minut při pokojové teplotě, aby se rovnoměrně propekly. Před podáváním ozdobte pokrm nasekaným čerstvým koriandrem, který dodá jídlu svěžest a barvu.



· HOVĚZÍ KEBAB V TERIYAKI OMÁČCE ·

●●○	4	20 min	-	8 min
Snadné				

· INGREDIENCE ·

- 300g blok sýra Comté (nebo podobného polotvrdého sýra)
- 18 plátků hovězího carpaccia
- 10 cl sójové omáčky
- 6 lžic medu
- 10 cl teriyaki omáčky
- Dřevěné špejle, předem namočené ve vodě

· RECEPT ·

1. Odstraňte kůrku sýru a nakrájejte jej na kostky velké 1,5 cm. Navlékněte kousky sýra na 12 špejlí a obložte je carpacciem.
2. Smíchejte sóju s medem a kebaby v této směsi marinujte 1 hodinu v chladničce.
3. Vložte špízy do spotřebiče. Zahajte přípravu, **nastavte program SLANINA na 180 °C a na 8 minut.**
4. V polovině pečení špízy otočte.
5. Mezitím v malém hrnci nebo v mikrovlnné troubě mírně zahřejte teriyaki omáčku.
6. Oběma rukama otevřete rukojeť a vyjměte špízy ze spotřebiče. Potřete je teriyaki omáčkou. Dobrou chuť!

Pro výraznější chuť můžete hovězí maso před grilováním naložit na 1 až 2 hodiny do teriyaki omáčky. Podávejte s rýží basmati. Do kebabu můžete přidat také houby nebo kousky ananasu, které dodají sladký i pikantní nádech.



· GRILOVANÁ ŽEBRA S BARBECUE OMÁČKOU ·

	● ● ○				
	Snadné	4	20 min	30 min	18 min

· INGREDIENCE ·

- 1 kg vepřových žeber
- 1 lžička papriky (volitelné)
- 1 lžička sušeného česneku (volitelné)
- 20 cl barbecue omáčky podle vlastního výběru
- Dřevěné špejle
- Sůl a pepř

· RECEPT ·

1. Žebra připravte tak, že z nich odstraníte blánu a okořeníte je solí, pepřem, paprikou a sušeným česnekem.
2. Vložte žebra do spotřebiče. Zahajte přípravu, **nastavte program SLANINA na 180 °C a na 25 minut.**
3. V polovině pečení žebra otočte.
4. Mezitím si v případě potřeby připravte barbecue omáčku nebo použijte hotovou barbecue omáčku.
5. Otevřete rukojeť oběma rukama. Žebra potřete grilovací omáčkou a nechte dalších 10 minut péct, aby omáčka dobře přilnula a mírně zkaramelizovala, **nastavte program SLANINA na 180 °C a na 10 minut.**
6. Po upečení otevřete oběma rukama rukojeť a žebra opatrně vyjměte. Dobrou chuť!

Aby byla žebra ještě křehčí, můžete je po potření omáčkou zabalit do alobalu a na posledních 10 minut vložit zpět na pánev.



· RYBA S HRANOLKY ·

Snadné	4	5 min	-	50 min

· INGREDIENCE ·

- 4 filety z tresky (nebo jiné bílé ryby)
- 120 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička papriky
- 20 cl piva nebo šumivé vody
- Olej ve spreji nebo olivový olej
- 800 g zmrazených hranolek
- Sůl a pepř
- Plátky citronu
- Tatarská omáčka nebo majonéza

· RECEPT ·

1. Těsto připravíte smícháním mouky, prášku do pečiva, papriky, soli a pepře v míse. Postupně přidávejte pivo nebo perlivou vodu a míchejte, dokud nevznikne hladké těsto.
2. Rybí filety namočte do těsta a ujistěte se, že jsou dobře pokryté.
3. Vložte filety do spotřebiče. Zahajte přípravu, **nastavte program NUGETY na 200 °C a na 12 minut.**
4. V polovině pečení je obraťte, aby byly ryby rovnoměrně propečené a křupavé. Oběma rukama otevřete rukojeť a vyjměte rybu ze spotřebiče.
5. Vložte hranolky do spotřebiče. Zahajte přípravu, **nastavte program HRANOLKY na 180 °C a na 30 minut.**
6. V polovině přípravy je promíchejte, aby se rovnoměrně opekly. Otevřete rukojeť oběma rukama. Nasypte hranolky do nádoby a dochuťte je.
7. Vložte filety do spotřebiče. Opětovným zapnutím přípravy je ohřejte, **program NUGETY na 200 °C a na 3 minuty.**
8. Rybí filety ihned podávejte s křupavými hranolky, plátky citronu a tatarskou omáčkou nebo majonézou.

Před obalením rybích filetů v těstíčku se ujistěte, že jsou dobře osušené, aby lépe přilnuly.



· THAJSKÝ LOSOS ·

● ○ ○	4	20 min	-	37 min
Snadné				

· INGREDIENCE ·

- 4 plátky lososa
- 10 cl sójové omáčky s nízkým obsahem soli
- 1 limetka
- 4 stroužky česneku
- 2 lžíce nastrouhaného zázvoru
- 1 červená paprika
- 2 mrkve
- 1 cuketa
- 1 lžíce olivového oleje
- 50 g cukrového hrášku
- 50 g fazolových klíčků
- 4 lžíce sladké chilli omáčky
- 0,5 jarní cibulky, nasekané
- 2 lžíce sezamových semínek
- 1 limetka
- Několik snítek koriandru
- Sůl a pepř

· RECEPT ·

1. Z lososa nakrájejte na velké kostky. V nádobě smíchejte sójovou omáčku, limetkovou šťávu, nakrájený česnek a nastrouhaný zázvor. Přidejte lososa, zakryjte a nechte 20 minut odstát.

2. Omyjte a osušte papriky, mrkev a cuketu. Papriku nakrájejte na proužky a vykrojte jádřinec. Mrkev oloupejte a nakrájejte na tenké hranolky. Cuketu nakrájejte na hranolky stejné velikosti. Nakrájenou zeleninu smíchejte s olejem. Přidejte cukrový hrášek a fazolové klíčky. Dochuťte solí a pepřem.

3. Vložte zeleninu do spotřebiče. Zahajte přípravu, **nastavte program ZELENINA na 180 °C a na 30 minut.**

4. V polovině přípravy zeleninu promíchejte.

5. Otevřete rukojeť oběma rukama. Zeleninu odložte stranou do nádoby.

6. Vložte kostičky lososa na pánev. Zahajte přípravu, **nastavte program RYBY na 180 °C a na 6 minut.**

Po dokončení přípravy otevřete oběma rukama rukojeť a lososa opatrně vyjměte.

7. Zeleninu a lososa servírujte na talíře. Lososa přelijte sladkou chilli omáčkou a posypte jarní cibulkou a sezamovými semínky. Zeleninu pokapejte limetkou a posypte koriandrem. Dobrou chuť!

Jako celý pokrm můžete thajského lososa podávat s jasmínovou rýží.



· KŘUPAVÉ KREVETY VE SLADKOKYSELÉ OMÁČCE ·

	● ○ ○				
	Snadné	4	15 min	-	8 min

· INGREDIENCE ·

- 500 g oloupaných krevet bez hřbetní žilky (18 kusů)
- 100 g panko nebo klasické strouhanky
- 2 rozšlehaná vejce
- 1 čajová lžička kari koření
- 75 g mouky
- Sůl a pepř
- Olej (volitelně)

OMÁČKA

- 3 lžíce kečupu
- 2 lžíce jablečného octa
- 1 lžíce sójové omáčky
- 2 lžíce hnědého cukru
- 1 lžíce kukuřičné mouky
- 1 nasekaný stroužek česneku
- 1 malý kousek čerstvého zázvoru, nastrouhaný
- 10 cl vody

· RECEPT ·

1. Připravte si tři talíře na obalení krevet: jeden s moukou, jeden s rozšlehanými vejci a kari a jeden se strouhankou. Mouku a strouhanku osolte a opepřete. Každou krevetu namočte do mouky, pak do rozšlehaného vejce a nakonec do strouhanky a dbejte na to, aby byla každá krevetka dobře obalená.

2. Obalené krevety položte na gril. Pokud chcete, krevety lehce postříkejte olejem, aby byly křupavější.

3. Krevety vložte na pánev a pečte je dozlatova a dokřupava, **nastavte program NUGETY na 200 °C a na 8 minut.**

4. Zatímco se krevety smaží, připravte sladkokyselou omáčku. V malém hrnci smíchejte kečup, jablečný ocet, sójovou omáčku, hnědý cukr, česnek, zázvor a vodu. Přiveďte k varu. Přidejte kukuřičnou mouku rozpuštěnou v troše vody a stále míchejte, dokud omáčka nezhoustne. Udržování teploty.

5. Oběma rukama otevřete rukojeť a opatrně vyjměte krevety ze spotřebiče.

6. Podávejte se sladkokyselou omáčkou. Dobrou chuť!

Pro zdravější verzi můžete tradiční strouhanku nahradit bezlepkovou strouhankou nebo jemně mletými ovesnými vločkami. Pro pikantní nádech přidejte do omáčky trochu chilli vloček. Podávejte s rýží basmati nebo smaženou zeleninou a získejte vyvážené jídlo.



· ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY ·

● ○ ○					
Snadné	4	20 min	6 h	1h 10

· INGREDIENCE ·

- 150 g hladké mouky
- 40 g kukuřičného škrobu
- 1 lžička prášku do pečiva
- 85 g měkkého másla
- 75 g hnědého cukru krupice
- 1 rozšlehané vejce
- 120 g čokoládových lupínků

· RECEPT ·

1. Smíchejte mouku, kukuřičnou mouku a prášek do pečiva. Dejte stranou.
2. Do jiné nádoby dejte měkké máslo a poté hnědý cukr. Pomocí metličky promíchejte, abyste získali velmi jemnou strukturu. Postupně do másla a cukru přidávejte vejce. Měli byste získat jemnou konzistenci.
3. Přidejte směs mouky/škrobu/droždí. Pružnou stěrkou míchejte tak dlouho, dokud nevznikne hladké těsto. Přidejte čokoládové lupínky a promíchejte je, aniž byste těsto příliš zpracovávali. Z těsta vytvarujte kuličky o hmotnosti asi 65 g a mírně je splácněte.
4. Do strojku vložte 4 sušenky. Zahajte přípravu, **nastavte program SUŠENKY na 180 °C a na 10 minut.**
5. Upečte zbytek sušenek. Oběma rukama otevřete rukojeť a vyjměte sušenky ze spotřebiče. Počkejte několik minut, než je opatrně přenesete na drátěný rošt, kde při chladnutí ztuhnou.
6. Jakmile sušenky dostatečně vychladnou, vychutnejte si je.

Pro měkčí sušenky mírně zkraťte dobu pečení. Zpestřete si potěšení přidáním nasekaných ořechů, kousků bílé čokolády nebo kakaového prášku do těsta a vytvořte tak sušenky různých chutí.



· SUŠENÁ JABLKA ·

	● ○ ○				
	Snadné	2	10 min	-	4 h

· INGREDIENCE ·

- 2 středně velká bio jablka typu Golden nebo Pink Lady

· RECEPT ·

1. Jablka důkladně omyjte a osušte. Jablka nakrájejte na kolečka o tloušťce asi 3 mm.
2. Naskládejte plátky v jedné vrstvě do spotřebiče a dbejte na to, aby se nepřekrývaly. Zahajte přípravu, **nastavte program SUŠENÍ na 70 °C a na 4 hodiny.**
3. Čas od času spotřebič otevřete, abyste zkontrolovali průběh sušení, a v případě potřeby plátky jablek otočte, aby se sušily rovnoměrně.
4. Po dokončení sušení spotřebič vypněte a plátky jablek nechte uvnitř vychladnout a zcela oschnout.
5. Sušená jablka skladujte ve vzduchotěsné nádobě při pokojové teplotě nebo si je ihned vychutnejte jako zdravou svačinu nebo jako přísadu do müsli či jogurtu.

Abyste zabránili zhnědnutí jablek, můžete plátky před položením na gril na několik minut namočit do směsi vody a citronové šťávy.
Před sušením můžete plátky jablek posypat skořicí nebo cukrem.
Ke konci procesu sušení plátky pravidelně kontrolujte, protože se mohou poměrně rychle změnit z dokonale křupavých na příliš suché.



· PEKANOVÝ KOLÁČ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Snadné	4	20 min	30 min	28 min

· INGREDIENCE ·

- 1 balíček křehkého těsta
- 60 g másla
- 60 g medu
- 120 ml javorového sirupu
- 3 vejce
- 60 g smetany na vaření
- 90 g hnědého práškového cukru
- 1 špetka soli
- 150 g pekanových ořechů

· RECEPT ·

1. Křehké těsto rozválejte a vložte do vymazané koláčové formy o průměru 24 cm nebo na děrovaný rošt. Korpus koláče propíchejte vidličkou, aby se těsto během pečení nenafouklo.

2. Vložte formu do spotřebiče. Zahajte přípravu jídla, aby se těsto předpeklo.

3. Zkontrolujte, zda se těsto nenafouklo, a v případě potřeby do něj píchněte vidličkou.

Nastavte program ČERSTVÁ PIZZA na 170 °C a na 8 minut.

4. Máslo rozpusťte v nádobě v mikrovlnné troubě. Přidejte med, javorový sirup a vejce. Vyšlehejte dohladka a poté přidejte smetanu, cukr a sůl. Dobře promíchejte a nechte 30 minut stát. Na dno koláče naskládejte vlašské ořechy, směs promíchejte a poté nalijte na ořechy.

5. Vložte dort do spotřebiče. Zahajte přípravu, **nastavte program ČERSTVÁ PIZZA na 160 °C a na 20 minut.**

6. V polovině pečení otevřete oběma rukama rukojeť, abyste zkontrolovali, zda je koláč upečený, a v případě potřeby jej otočte, aby se propekl rovnoměrně.

7. Po upečení otevřete oběma rukama rukojeť, koláč opatrně vyjměte a před vyjmutím z formy jej nechte vychladnout na mřížce.

Pro ještě chutnější pekanový koláč můžete do tekuté směsi přidat trochu bourbonu nebo tmavého rumu. Koláč podávejte teplý nebo při pokojové teplotě, ideálně s kopečkem šlehačky nebo kopečkem vanilkové zmrzliny. Před krájením nechte koláč dostatečně vychladnout, protože náplň chladnutím ztuhne.

SK

OBSAH

LEGENDA

ÚROVEŇ NÁROČNOSTI

POČET OBALOV

ČAS PRÍPRAVY

ČAS NA ODPOČINOK

ČAS VARENIA SPOTREBIČ

PROGRAMY

FRITES

NUGETY

KURČATÁ

RYBA

ZELENINA

COOKIES

BACON

DEHYDRÁCIA

FROZEN PIZZA
MRAZENÁ PIZZA

FRESH PIZZA
ČERSTVÁ PIZZA

• OBJAVTE VŠETKY NAŠE RECEPTY •



- PIZZA ŠTYRI SYRY
- PIZZA MARGHERITA
- HAVAJSKÁ PIZZA
- DOMÁCE HRANOLKY
- ZELENINOVÁ SAMOSA



- KURACIE NUGETY
- KURACIE STEHIENKA TANDOORI
- HOVÄDZIE KEBABY V TERIYAKI OMÁČKE
- GRILOVANÉ REBIERKÁ S BARBECUE OMÁČKOU
- RYBA A HRANOLKY
- THAJSKÝ LOSOS



- CHRUMKAVÉ OBAĽOVANÉ KREVETY V SLADKOKYSLEJ OMÁČKE
- ČOKOLÁDOVÉ SUŠIENKY
- SUŠENÉ JABLKÁ
- PEKANOVÝ KOLÁČ



· PIZZA ŠTYRI SYRY ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Jednoduché	2	15 min	-	10 min

· PRÍSADY ·

- 1 okrúhle pizzové cesto z obchodu
- 10 g múky
- 60 g paradajkovej omáčky
- 50 g mozzarelly, nastrúhanej alebo nakrájanej na plátky
- 50 g rozdrveného syra gorgonzola
- 50 g strúhaného parmezánu
- 50 g kozieho syra, nakrájaného alebo rozdrveného
- 1 PL olivového oleja
- 1 ČL sušeného oregana alebo niekoľko lístkov čerstvej bazalky
- Čerstvo pomleté čierne korenie

· RECEPT ·

1. Dno misy preosejte múkou. Vyvaľkajte cesto a vložte ho do spotrebiča.
2. Na cesto rozotrite paradajkovú omáčku, ponechajte malý okraj. Upozorňujeme, že na autentickú pizzu so 4 syrmi nemusíte použiť paradajkovú omáčku. Na cesto rovnomerne rozotrite mozzarellu, gorgonzolu, parmezán a kozí syr. Jemne postriekajte olivovým olejom a posypte oreganom alebo ozdobte lístkami bazalky. Pizzu okoreňte niekoľkými otáčkami mlynčeka na korenie, aby sa zvýraznili chute.
3. Začnite s prípravou, **program FRESH PIZZA, teplota 220 °C, 10 min.**
4. V polovici pečenia otvorte rukoväť oboma rukami a skontrolujte, či je pizza upečená, v prípade potreby pizzu otočte , aby ste zabezpečili rovnomerné prepečenie.
5. Po upečení otvorte rukoväť oboma rukami a pizzu opatrne vyberte. Ihneď si pochutnajte!

Ešte väčší gurmánsky zážitok dosiahnete, ak pridáte trochu rokfortu alebo iného modrého syra.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Jednoduché	2	10 min	-	10 min

· PRÍSADY ·

- 10 g múky
- 1 okrúhle pizzové cesto z obchodu
- 80 g paradajkovej omáčky
- 80 g čerstvej mozzarelly, nakrájané na plátky
- 1 PL olivového oleja
- soľ a čierne korenie
- Niekoľko lístkov čerstvej bazalky

· RECEPT ·

1. Dno misy posypte múkou.
2. Vyvaľkajte cesto a vložte ho do spotrebiča.
3. Na cesto rovnomerne rozotrite paradajkovú omáčku, nechajte malý okraj. Na paradajkovú omáčku poukladáme plátky mozzarelly. Dochuťte soľou a korením a jemne postriekajte olivovým olejom.
4. Začnite s prípravou, **program FRESH PIZZA, teplota 220 °C, 10 min.**
5. V polovici pečenia otvorte rukoväť oboma rukami a skontrolujte, či je pizza upečená, v prípade potreby pizzu otočte , aby ste zabezpečili rovnomerné prepečenie.
6. Po upečení otvorte rukoväť oboma rukami a pizzu opatrne vyberte.
7. Pizzu ozdobte lístkami čerstvej bazalky a ihneď si pochutnajte!

Na prípravu pizze margherita použite čerstvé a kvalitné suroviny. Jednoduchosť tejto pizze je to, čo ju robí tak výnimočnou, preto si vyberte dobrú paradajkovú omáčku, čerstvú mozzarellu a lístky čerstvej bazalky.



· HAVAJSKÁ PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Jednoduché	2	15 min	-	10 min

· PRÍSADY ·

- 1 okrúhle pizzové cesto z obchodu
- 10 g múky
- 80 g paradajkovej omáčky
- 100 g konzervovaného ananásu, nakrájané na malé kúsky
- 100 g údených kuracích kúskov
- 125 g strúhaného syra (mozzarella, ementál alebo zmes talianskych syrov)
- 1 PL extra panenského olivového oleja
- soľ a čierne korenie
- Niekoľko lístkov čerstvej bazalky alebo koriandra (podľa chuti)

· RECEPT ·

1. Dno misy preosejte múkou. Vyvaľkajte cesto a vložte ho do spotrebiča.
2. Na cesto rozotrite paradajkovú omáčku, ponechajte malý okraj. Nastrúhaný syr rovnomerne rozotrite na paradajkovú omáčku. Na syr rovnomerne rozložte kúsky ananásu a kuracie kúsky. Jemne postriekajte olivovým olejom a ochuťte soľou a korením.
3. Začnite s prípravou, **program FRESH PIZZA, teplota 220 °C, 10 min.**
4. V polovici pečenia otvorte rukoväť oboma rukami a skontrolujte, či je pizza upečená, v prípade potreby ju otočte, aby ste zabezpečili rovnomerné upečenie. Po upečení otvorte rukoväť oboma rukami, pizzu opatrne vyberte a nechajte ju niekoľko minút odpočívať.
5. Pred krájaním a podávaním pizzu ozdobte lístkami čerstvej bazalky, ktoré dodajú pizze farbu a sviežosť.

Ak chcete vegetariánsku variantu havajskej pizze, môžete vynechať morčacie alebo kuracie mäso alebo šunku a pridať kúsky červenej alebo žltej papriky alebo dokonca plátky údeného tofu. ktoré dodajú bielkoviny. Po dopečení môžete pizzu mierne okoreniť posypaním červeným korením.



· DOMÁCE HRANOLKY ·

●○○	4	15 min	30 min	30 min
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 700 g čerstvých hranolkov
- 3 PL olivového oleja
- 3 PL papriky
- soľ a čierne korenie
- Provensálske korenie alebo cesnakový prášok (podľa chuti)

· RECEPT ·

1. Zemiaky umyte, ošúpte a dobre osušte. Zemiaky nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm, dbajte na to, aby boli rovnako veľké, aby sa rovnomerne upiekli.
2. Vo veľkej nádobe zmiešajte hranolky s olivovým olejom, paprikou, soľou a korením. Ak chcete, pridajte trochu provensálskeho korenia alebo cesnakového prášku pre špeciálnu chuť.
3. Hranolky vložte do spotrebiča tak, aby sa neprekrývali, čím sa zlepší cirkulácia horúceho vzduchu. Začnite s prípravou, **program FRIES, teplota 180 °C, 30 min**
4. V polovici pečenia košíkom zatraste, aby sa hranolky prepiekli rovnomerne.
5. Obidvoma rukami otvorte rukoväť a hranolky vyberte. Okamžite podávajte a pochutnajte si s omáčkou podľa vlastného výberu!

Ak chcete dosiahnuť rovnomerné upečenie do chrumkava dbajte na to, aby ste košík nepreplnili, medzi hranolkami ponechajte dostatok miesta. Môžete tiež použiť olejový sprej na rovnomerné pokrytie hranolkov bez toho, aby sa premastili.



· ZELENINOVÁ SAMOSA ·

● ○ ○					
Jednoduché	4	15 min	1 h	7 min	

· PRÍSADY ·

- 8 plátkov lístkového cesta
- 400 g stredne veľkých zemiakov, varených a roztlačených
- 100 g vareného cíceru
- 2 stredne veľké mrkvy, nastrúhané
- 3 PL olivového oleja
- 1 ČL mletej rasce
- 1 ČL mletého koriandra
- 0,5 ČL mletej kurkumy
- soľ a čierne korenie

· RECEPT ·

1. Pripravte si plnku v nádobe. Zmiešajte zemiaky, hrášok, mrkvu, olivový olej, rascu, koriander, kurkumu, soľ a korenie.

2. Plát lístkového cesta rozrežte na polovicu a každú polovicu preložte na polovicu, aby vznikol pás. Na jeden koniec dajte 1 polievkovú lyžicu plnky a preložte do trojuholníka. Na utesnenie okrajov použite trochu vody.

3. Samosy vložte do spotrebiča. Začnite s pečením, **program NUGGETS, teplota 180 °C, 10 minút.**

4. Otvorte spotrebič oboma rukami a samosy opatrne vyberte.

Korenie prispôsobte svojej chuti alebo pridajte do plnky inú zeleninu, ako je špenát alebo cibuľa, aby ste zmenili chuť.
Ak chcete variantu s mäsom, pridajte do plnky mleté mäso alebo mleté kuracie mäso.
Ak nemáte pláty lístkového cesta, použite pláty cesta filo a potrite ich olejom alebo rozpusteným maslom, aby ste získali peknú chrumkavosť.



· KURACIE NUGETY ·

● ○ ○	4	20 min	-	14 min
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 500 g kuracích pŕs
- 100 g múky
- 2 vajcia
- 150 g strúhanky Panko
- 1 ČL červenej papriky
- 1 ČL sušeného cesnaku
- soľ a čierne korenie
- Olejový sprej alebo olivový olej

· RECEPT ·

1. Kuracie prsia nakrájajte na kúsky.
2. Pripravte tri taniere na strúhanku: do prvého dajte múku ochutenú soľou a korením. Do druhého rozšľahajte vajcia. V treťom zmiešajte panko strúhanku s paprikou a cesnakovým práškom.
3. Každý kúsok kuracieho mäsa obaľte v múke, oklepte z neho prebytočnú múku, potom ho namočte do rozšľahaného vajca a nakoniec obalte v zmesi strúhanky panko. Obalené kúsky položte na tanier, kým nebudú pripravené na pečenie.
4. Kuracie nugety potrite trochou olivového oleja, aby boli ešte chrumkavejšie.
5. Kuracie nugety poukladajte na panvicu tak, aby neležali na sebe. Začnite s pečením, **program NUGGETS, teplota 200 °C, 14 min**
6. V polovici prípravy nugety otočte , aby sa prepiekli rovnomerne.
7. Obidvoma rukami otvorte rukoväť a nugety vyberte.
8. Domáce kuracie nugety ihneď podávajte spolu s omáčkou podľa vlastného výberu. Dobrú chuť!

Ak chcete pikantnejšiu variantu, môžete do strúhanky pridať čili prášok. Ak chcete znížiť obsah tuku, nepolievajte nugety olejom. Panko strúhanka už dodáva chrumkavú štruktúru. Gril neprepĺňajte, aby horúci vzduch mohol voľne cirkulovať a nugety sa rovnomerne opekali.



· KURACIE STEHIENKA TANDOORI ·

● ○ ○	4	15 min	2 h	15 min
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 12 kuracích dolných stehienok
- 2 PL tandoori pasty (alebo zmesi práškového tandoori korenia)
- 200 g bieleho jogurtu
- 2 roztlačené strúčiky cesnaku
- 1 PL strúhaného čerstvého zázvoru
- 1 citrón
- Soľ
- Olejový sprej

· RECEPT ·

1. Vo veľkej miske zmiešajte tandoori pastu (alebo práškové koreniny tandoori), jogurt, cesnak, zázvor, citrónovú šťavu a štipku soli a pripravte marinádu.
2. Do marinády pridajte kuracie stehienka a dbajte, aby všetky boli dobre obalené. Zakryte a nechajte marinovať v chladničke aspoň 2 hodiny, ideálne cez noc, aby chute vsiakli.
3. Kuracie stehienkáa vyberte z marinády a prebytok vyhoďte.
4. Kuracie stehienká vložte do spotrebiča. Ak je to možné, pred pečením kuracie stehienká jemne postriekajte olejom.
5. Zatvorte spotrebič a začnite piecť, **program CHICKEN LEGS , teplota 200 °C, 15 min.**
6. V polovici prípravy stehienká otočte , aby sa prepiekli rovnomerne.
7. Obidvoma rukami otvorte rukoväť a stehienká vyberte.
8. Kuracie stehienká tandoori podávajte s citrónovými plátkami, ryžou basmati a osviežujúcou omáčkou raita. Dobrú chuť!

Ak chcete dosiahnuť intenzívnejšiu červenú farbu typickú pre jedlá tandoori, môžete do marinády pridať trochu červeného potravinárskeho farbiva. Stehienká pred pečením nechajte asi 15 minút pri izbovej teplote, aby sa rovnomerne prepiekli. Pred podávaním ozdobte tanier nasekaným čerstvým koriandrom, ktorý dodá sviežosť a farbu.



· HOVÄDZIE KEBABY V TERIYAKI OMÁČKE ·

	Jednoduché	4	20 min	-	8 min

· PRÍSADY ·

- 300 g kociek syra Comté (alebo podobného polotvrdého syra)
- 18 kúskov hovädzieho carpaccia
- 10 cl sójovej omáčky
- 6 PL medu
- 10 cl teriyaki omáčky
- Drevené špajle, vopred namočené vo vode

· RECEPT ·

1. Zo syra odkrojte kôrku a nakrájajte ho na kocky veľké 1,5 cm. Navlečte kúsky syra na 12 špajlí a obložte kúskami carpaccia.
2. Zmiešajte sóju s medom a v zmesi marinujte kebaby 1 hodinu v chladničke.
3. Špajle vložte do spotrebiča. Začnite s prípravou, **program BACON, teplota 180 °C, 8 min.**
4. V polovici prípravy špajle otočte.
5. Medzitým mierne zohrejte teriyaki omáčku v malom hrnci alebo v mikrovlnnej rúre.
6. Oboma rukami otvorte rukoväť a vyberte špajle zo spotrebiča. Potrite teriyaki omáčkou. Dobrú chuť!

Ak chcete dosiahnuť výraznejšiu chuť, môžete hovädzie mäso pred grilovaním 1 až 2 hodiny marinovať v teriyaki omáčke. Podávajte s ryžou basmati. Do kebabov môžete pridať aj šampiňóny alebo kúsky ananásu, aby ste získali sladkú a slanú príchuť.



· GRILOVANÉ REBIERKÁ S BARBECUE OMÁČKOU ·

	● ● ○				
	Jednoduché	4	20 min	30 min	18 min

· PRÍSADY ·

- 1 kg bravčových rebierok
- 1 ČL červenej papriky (podľa chuti)
- 1 ČL cesnakového prášku (podľa chuti)
- 20 cl barbecue omáčky podľa vlastného výberu
- Drevené špajle
- soľ a čierne korenie

· RECEPT ·

1. Rebierká pripravte tak, že odstránite blanku zo zadnej časti a ochutíte ich soľou, korením, paprikou a cesnakovým práškom.
2. Rebierká vložte do spotrebiča. Začnite s prípravou, **program BACON, teplota 180 °C, 25 min.**
3. V polovici prípravy rebierká otočte.
4. Medzitým si v prípade potreby pripravte barbecue omáčku alebo použite hotovú barbecue omáčku.
5. Obidvoma rukami otvorte rukoväť. Rebierka potrite barbecue omáčkou a nechajte piecť ďalších 10 minút, aby omáčka dobre vsiakla a mierne skaramelizovala, **program BACON, teplota 180 °C, 10 minút.**
6. Po upečení otvorte rukoväť oboma rukami a rebierka opatrne vyberte. Dobrú chuť!

Ak chcete ešte jemnejšie rebierka, môžete ich po potretí omáčkou zabaliť do alobalu a na posledných 10 minút vložiť naspäť na panvicu.



· RYBA A HRANOLKY ·

● ○ ○	4	5 min	-	50 min
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 4 filé z tresky (alebo inej bielej ryby)
- 120 g múky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 ČL červenej papriky
- 20 cl piva alebo perlivej vody
- Olejový sprej alebo olivový olej
- 800 g mrazených hranolkov
- soľ a čierne korenie
- Citrónové plátky
- Tatárska omáčka alebo majonéza

· RECEPT ·

1. Pripravte cesto zmiešaním múky, prášku do pečiva, papriky, soli a korenia v miske. Postupne pridajte pivo alebo perlivú vodu, miešajte, kým nezískate hladké cesto.
2. Filé z rýb vložte do cesta a dbajte, aby boli dobre obalené.
3. Filé vložte do spotrebiča. Začnite s pečením, **program NUGGETS, teplota 200 °C, 12 min.**
4. V polovici pečenia ryby otočte, aby boli rovnomerne prepečené a chrumkavé. Oboma rukami otvorte rukoväť a vyberte ryby zo spotrebiča.
5. Vložte hranolky do spotrebiča. Začnite s prípravou, **program FRIES, teplota 180 °C, 30 min.**
6. V polovici prípravy potraste, aby ste zabezpečili rovnomerné zhnednutie. Obidvoma rukami otvorte rukoväť. Hranolky nasypte do misky a ochuťte.
7. Filé vložte do spotrebiča. Ak chcete hranolky ohriať, znovu spustite spotrebič, **program NUGGETS, teplota 200 °C, 3 minúty.**
8. Rybie filé ihneď podávajte s chrumkavými hranolkami, citrónovými plátkami a tatárskou omáčkou alebo majonézou.

Pred obalením v cestíčku sa rybie filé musí nechať odtiecť a musí sa osušiť, aby cestíčko lepšie priľnulo.



· THAJSKÝ LOSOS ·

Jednoduché	4	20 min	-	37 min

· PRÍSADY ·

- 4 steaky z lososa
- 10 cl sójovej omáčky s nízkym obsahom soli
- 1 limetka
- 4 strúčiky cesnaku
- 2 PL strúhaného zázvoru
- 1 červená paprika
- 2 mrkvy
- 1 cuketa
- 1 PL olivového oleja
- 50 g hrášku
- 50 g fazuľových klíčkov
- 4 PL sladkej čili omáčky
- 0,5 jarnej cibuľky, posekanej
- 2 PL sezamových semienok
- 1 limetka
- zopár vetvičiek koriandra
- soľ a čierne korenie

· RECEPT ·

1. Lososa nakrájajte na veľké kocky. V miske zmiešajte sójovú omáčku, limetkovú šťavu, nakrájaný cesnak a nastrúhaný zázvor. Pridajte lososa, prikryjete a necháme 20 minút stáť.

2. Umyte a osušte papriky, mrkvu a cuketu. Nakrájajte papriku na prúžky a odstráňte jadro. Mrkvu ošúpte a nakrájajte na tenké kolieska. Cuketu nakrájajte na tyčinky rovnakej veľkosti. Nakrájanú zeleninu zmiešajte s olejom v miske. Pridajte hrášok a fazuľové klíčky. Posypte soľou a čiernym korením.

3. Zeleninu vložte do spotrebiča. Začnite s prípravou, **program VEGETABLES, teplota 180 °C, 30 min.**

4. V polovici prípravy zeleninu premiešajte.

5. Obidvoma rukami otvorte rukoväť. Zeleninu odložte nabok do nádoby.

6. Na panvici rozohrejte olej. Začnite s prípravou, **program FISH, teplota 180 °C, 6 min.**

Po skončení otvorte rukoväť oboma rukami a lososa opatrne vyberte.

7. Zeleninu a lososa podávajte na tanieroch. Na lososa nalejte sladkú čili omáčku, posypte jarnou cibuľkou a sezamovými semienkami. Zeleninu pokvapkajte limetkou a posypte koriandrom. Dobrú chuť!

Ako kompletné jedlo thajského lososa podávajte s jazmínovou ryžou.



· CHRUMKAVÉ OBAĽOVANÉ KREVETY V SLADKOKYSLEJ OMÁČKE ·

● ○ ○	4	15 min	-	8 min
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 500 g olúpaných a vypitvaných kreviet (18 kusov)
- 100 g strúhanky panko alebo klasickej strúhanky
- 2 vajcia, rozšľahané
- 1 ČL karí korenia
- 75 g múky
- soľ a čierne korenie
- Olej (ľubovoľný)

OMÁČKA

- 3 PL kečupu
- 2 PL jablčného octu
- 1 PL sójovej omáčky
- 2 ČL hnedého cukru
- 1 PL kukuričnej múky
- 1 nasekaný strúčik cesnaku
- 1 malý kúsok čerstvého zázvoru, postrúhaný
- 10 cl vody

· RECEPT ·

1. Pripravte si tri taniere na obalenie kreviet: jeden s múkou, druhý s rozšľahanými vajcami a karí korením a tretí so strúhankou. Múku a strúhanku dochuťte soľou a čiernym korením. Každú krevetu namočte do múky, potom do rozšľahaných vajec a nakoniec do strúhanky, dbajte na to, aby bola každá kreveta dobre obalená.

2. Obalené krevety rovnomerne rozložte na grile. Ak chcete, jemne nastriekajte krevety olejom, aby ste dosiahli chrumkavú textúru.

3. Krevety vložte na panvicu a grilujte ich do zlatista a chrumkava, **program NUGGETS, teplota 200 °C, 8 minút**

4. Kým sa krevety grilujú, pripravte si sladkokyslú omáčku. V malom hrnci zmiešajte kečup, jablčný ocot, sójovú omáčku, hnedý cukor, cesnak, zázvor a vodu. Priveďte do varu. Pridajte kukuričnú múku rozpustenú v malom množstve vody a neustále miešajte, kým omáčka nezhustne. Zohrievajte.

5. Oboma rukami otvorte rukoväť a krevety opatrne vyberte zo spotrebiča.

6. Podávajte so sladkokyslou omáčkou. Dobrú chuť!

Ak chcete zdravšiu variantu, môžete tradičnú strúhanku nahradiť bezlepkovou strúhankou alebo jemne pomletým ovsom. Do omáčky pridajte trochu čili vločiek, aby bola pikantná. Ako vyvážené jedlo podávajte s ryžou basmati alebo osmaženou zeleninou.



· ČOKOLÁDOVÉ SUŠIENKY ·

● ○ ○					
Jednoduché	4	20 min	6 h	1h 10

· PRÍSADY ·

- 150 g múky T45
- 40 g kukuričnej múky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 85 g mäkkého masla
- 75 g hnedého práškového cukru
- 1 rozšľahané vajce
- 120 g kúskov čokolády

· RECEPT ·

1. Múku, kukuričnú múku a kypriaci prášok zmiešajte v miske. Odložte bokom.
2. Do ďalšej misky vložte mäkké maslo a potom hnedý cukor. Pomocou šľahacej metličky premiešajte, aby ste získali veľmi jemnú textúru. Do masla a cukru postupne pridávajte vajcia. Mali by ste získať jemnú textúru.
3. Pridajte zmes múky, škrobu a kvasníc. Pomocou ohybnej špachtle prekladajte, kým nezískate hladké cesto. Pridajte čokoládové lupienky a premiešajte, aby ste ich zapracovali bez toho, aby sa cesto neprepracovalo. Cesto vytvarujte na guľôčky s hmotnosťou približne 65 g a potom ich mierne splošťte.
4. Do spotrebiča vložte 4 sušienky. Začnite s prípravou, **program COOKIES, teplota 180 °C, 10 min**
5. Upečte zvyšné sušienky. Oboma rukami otvorte rukoväť a vyberte sušienky zo spotrebiča. Počkajte niekoľko minút a potom ich opatrne presuňte na mriežku, kde po vychladnutí stuhnú.
6. Po dostatočnom ochladení si na sušienkach pochutnajte.

Ak chcete mäkšie sušienky, mierne skráťte dobu pečenia. Pridaním nasekaných orechov, kúskov bielej čokolády alebo kakaového prášku do cesta môžete pripraviť sušienky rôznej príchute.



· SUŠENÉ JABLKÁ ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	2	10 min	-	4 h

· PRÍSADY ·

- 2 stredne veľké organické jablká, odroda Golden alebo Pink Lady

· RECEPT ·

1. Jablká dôkladne umyte a osušte. Jablká nakrájajte na kolieska s hrúbkou približne 3 mm.
2. Plátky usporiadajte do jednej vrstvy v spotrebiči a dávajte pozor, aby sa neprekrývali. Začnite sušiť, **program DEHYDRATATION, teplota 70 °C, 4 hodiny.**
3. Z času na čas otvorte spotrebič a skontrolujte priebeh sušenia, v prípade potreby plátky jabĺk otočte, aby sa sušili rovnomerne.
4. Po dokončení sušenia spotrebič vypnite a plátky jabĺk nechajte vo vnútri úplne vychladnúť a vyschnúť.
5. Sušené jablká skladujte vo vzduchotesnej nádobe pri izbovej teplote alebo ich ihneď použite ako zdravé občerstvenie alebo ako doplnok ku granole alebo jogurtu.

Aby ste predišli zhnednutiu jabĺk, plátky môžete namočiť do zmesi vody a citrónovej šťavy niekoľko minút pred položením na gril.
Pred sušením môžete plátky jabĺk posypať škoricou alebo cukrom.
Ku koncu sušenia plátky pravidelne kontrolujte, pretože sa môžu pomerne rýchlo zmeniť z dokonale chrumkavých na príliš suché.



· PEKANOVÝ KOLÁČ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Jednoduché	4	20 min	30 min	28 min

· PRÍSADY ·

- 1 rolka koláčového cesta
- 60 g masla
- 60 g medu
- 120 g javorového sirupu
- 3 vajcia
- 60 g smotany
- 90 g hnedého práškového cukru
- 1 štipka soli
- 150 g pekanových orieškov

· RECEPT ·

1. Cesto rozvaľkajte a vložte do vymastenej 24 cm tortovej formy alebo na perforovanú formu. Základ koláča prepichnite vidličkou, aby sa počas pečenia nenafúkol.
2. Do spotrebiča vložte plech. Začnite piecť, aby sa cesto predpieklo.
3. Skontrolujte, či sa cesto nenafukuje, a v prípade potreby ho popichajte vidličkou.

Program Fresh Pizza, 170 °C, 8 minút.

4. Rozpusťte maslo v miske v mikrovlnnej rúre. Pridajte med, javorový sirup a vajcia. Vyšľahajte do hladka, potom pridajte smotanu, cukor a soľ. Dobre premiešajte a nechajte odstáť 30 minút. Na základ koláča poukladajte vlašské orechy, zmes premiešajte a potom nalejte na orechy.
5. Koláč vložte do spotrebiča. Začnite piecť, **program FRESH PIZZA, 160 °C, 20 minút.**
6. V polovici pečenia otvorte rukoväť oboma rukami a skontrolujte, či je upečený, v prípade potreby koláč otočte , aby ste zabezpečili rovnomerné prepečenie.
7. Po dokončení otvorte rukoväť oboma rukami, koláč opatrne vyberte a nechajte vychladnúť na mriežke, až potom ho vyberte z formy.

Ešte chutnejší pekanový koláč pripravíte, ak do tekutej zmesi pridáte trochu bourbonu alebo tmavého rumu. Koláč podávajte teplý alebo pri izbovej teplote, ideálne s kopčekom šľahačky alebo kopčekom vanilkovej zmrzliny. Nezabudnite koláč nechať pred krájaním dostatočne vychladnúť, pretože náplň vychladnutím stuhne.

HU

TARTALOM

LEGENDÁK

NEHÉZSÉGI SZINT

BORÍTÓK SZÁMA

ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ

PIHENÉSI IDŐ

FŐZÉSI IDŐ
KÉSZÜLÉK

PROGRAMOK

FRITES

NUGGETS

CSIRKENYE

HAL

ZÖLDSÉG

SÜTI

BACON

DEHIDRÁCIÓ

FROZEN PIZZA
FAGYASZTOTT PIZZA

FRESH PIZZA
FRISS PIZZA

• FEDEZZE FEL AZ ÖSSZES RECEPTÜNKET •



- NÉGYSAJTOS PIZZA
- MARGHERITA PIZZA
- HAWAII PIZZA
- HÁZI SÜLT HASÁBBURGONYA
- ZÖLDSÉGES SAMOSA



- CSIRKEFALATOK
- TANDOORI CSIRKECOMB
- MARHAHÚS NYÁRSON TERIYAKI SZÓSZBAN
- GRILLEZETT OLDALAS BARBECUE SZÓSSZAL
- HAL ÉS SÜLT BURGONYA
- THAI LAZAC



- ROPOGÓS PANÍROZOTT GARNÉLARÁK ÉDES-SAVANYÚ SZÓSZBAN
- CSOKOLÁDÉS KEKSZ
- ASZALT ALMA
- PEKÁNDIÓS TORTA



· NÉGYSAJTOS PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 perc	-	10 perc
	Egyszerű				

· HOZZÁVALÓK ·

- 1 bolti kerek pizzatészta
- 10 g liszt
- 60 g paradicsomszósz
- 50 g reszelt vagy szeletelt mozzarella sajt
- 50 g morzsolt gorgonzola sajt
- 50 g reszelt parmezán sajt
- 50 g apróra vágott vagy morzsolt enyhe kecskesajt
- 1 ek. olívaolaj
- 1 tk. szárított oregánó vagy néhány friss bazsalikomlevél
- Frissen őrölt feketebors

· RECEPT ·

1. A tál alját szórja be liszttel. Nyújtsa ki a tésztát, és tegye a készülékbe.
2. Tegye rá a paradicsomszószt a tésztára, a szélét kihagyva. Vegye figyelembe, hogy egy autentikus négysajtos pizzához dönthet úgy, hogy nem használ paradicsomszószt. Egyenletesen oszlassa el a mozzarellát, a gorgonzolát, a parmezánt és a kecskesajtot a tésztán. Tegyen rá egy kevés olívaolajat, és szórja meg oregánóval, vagy díszítse bazsalikomlevelekkel. Az ízek kiemeléséhez őröljön egy kevés borsot a pizzára.
3. Süsse a **FRISS PIZZA programmal 220 °C-on 10 percig.**
4. A sütési idő felénél két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, ellenőrizze, hogy megsült-e a pizza, és szükség esetén forgassa el az egyenletes sütés érdekében.
5. Ha elkészült, két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és óvatosan vegye ki a pizzát. És már tálalhatja is!

Az ínyenc élmény érdekében adjon hozzá egy kis rokfort sajtot vagy másféle kék sajtot.



· MARGHERITA PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Egyszerű	2	10 perc	-	10 perc

· HOZZÁVALÓK ·

- 10 g liszt
- 1 bolti kerek pizzatészta
- 80 g minőségi paradicsomszósz
- 80 g friss szeletelt mozzarella sajt
- 1 ek. olívaolaj
- Só és bors
- Néhány friss bazsalikomlevél

· RECEPT ·

1. Szórjon lisztet a tál aljára.
2. Nyújtsa ki a tésztát, és tegye a készülékbe.
3. Tegye rá egyenletesen a paradicsomszószt a tésztára, a szélét kihagyva. A mozzarella szeleteket tegye a paradicsomszósz tetejére. Ízesítse a pizzát egy kevés sóval és borssal, és tegyen rá egy kevés olívaolajat.
4. Süsse a **FRISS PIZZA programmal 220 °C-on 10 percig.**
5. A sütési idő felénél két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, ellenőrizze, hogy megsült-e a pizza, és szükség esetén forgassa el az egyenletes sütés érdekében.
6. Ha elkészült, két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és óvatosan vegye ki a pizzát.
7. Díszítse a pizzát friss bazsalikomlevelekkel, és már tálalhatja is!

Használjon friss, kiváló minőségű hozzávalókat a margherita pizzájához! Ezt a pizzát az egyszerűsége teszi olyan különlegessé, ezért válasszon jó minőségű paradicsomszószt, friss mozzarella sajtot és friss bazsalikomleveleket.



· HAWAII PIZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 perc	-	10 perc
	Egyszerű				

· HOZZÁVALÓK ·

- 1 bolti kerek pizzatészta
- 10 g liszt
- 80 g paradicsomszósz
- 100 g ananászkonzerv, apró darabokra vágva
- 100 g füstölt csirkehús szelet
- 125 g reszelt sajt (mozzarella, ementáli vagy olasz sajtok keveréke)
- 1 ek. extraszűz olívaolaj
- Só és bors
- Néhány friss bazsalikom- vagy korianderlevél (kihagyható)

· RECEPT ·

1. A tál alját szórja be liszttel. Nyújtsa ki a tésztát, és tegye a készülékbe.
2. Tegye rá a paradicsomszószt a tésztára, a szélét kihagyva. Egyenletesen szórja rá a reszelt sajtot a paradicsomszószra. Egyenletesen szórja rá a sajtra az ananászdarabokat és a csirkehús szeleteket. Tegyen rá egy kevés olívaolajat, és fűszerezze sóval és borssal.
3. Süsse a **FRISS PIZZA programmal 220 °C-on 10 percig.**
4. A sütési idő felénél két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, ellenőrizze, hogy a pizza megsült-e, és szükség esetén fordítsa el az egyenletes sütés érdekében. Ha elkészült, nyissa ki két kézzel a készüléket a fogantyúnál fogva, óvatosan vegye ki a pizzát, és hagyja hűlni néhány percig.
5. Szeletelés és tálalás előtt díszítse a pizzát friss bazsalikomlevelekkel, egy kis színt és frissességet adva neki.

A hawaii pizza vegetáriánus változatához kihagyhatja a pulyka- vagy csirkehúst, és piros vagy sárga paprikát adhat hozzá, vagy akár füstölt tofu szeleteket, ha egy kis fehérjét szeretne. A pizzát pirospaprika pehellyel is megszórhatja, ha csípőssé szeretné tenni.



· HÁZI SÜLT HASÁBBURGONYA ·

●○○					
Egyszerű	4	15 perc	30 perc	30 perc	

· HOZZÁVALÓK ·

- 700 g friss burgonya
- 3 ek. olívaolaj
- 3 ek. paprika
- Só és bors
- Provence-i fűszerkeverék vagy fokhagymapor (kihagyható)

· RECEPT ·

1. Mossa meg a burgonyát, hámozza meg, és alaposan szárítsa meg. Vágja őket kb. 1 cm vastag hasábokra, ügyelve arra, hogy egyforma méretűek legyenek az egyenletes sülés érdekében.
2. Egy nagy edényben keverje össze a hasábokat az olívaolajjal, a paprikával, a sóval és a borssal. Ha szeretné, adjon hozzá Provence-i fűszerkeveréket vagy fokhagymaport is az extra ízesítésért.
3. A forró levegő keringésének javítása érdekében úgy tegye a hasábokat a készülékbe, hogy ne fedjék egymást. Süsse a **SÜLTKRUMPLI programmal 180 °C-on 30 percig.**
4. A sütési idő felénél rázza meg a burgonyát, hogy egyenletesen süljön meg.
5. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és vegye ki a sült burgonyát a készülékből. Tálalja azonnal, tetszőleges szósszal.

Az egyenletesre, ropogósra sülés érdekében ügyeljen arra, hogy ne pakolja túl a kosarat, és hagyjon elegendő helyet a hasábok között. A hasábburgonya egyenletes beolajozásához olajspray-t is használhat, anélkül, hogy átitatná őket.



· ZÖLDSÉGES SAMOSA ·

● ○ ○	4	15 perc	1 ó	7 perc
Egyszerű				

· HOZZÁVALÓK ·

- 8 réteslap
- 400 g közepes burgonya, főzve és összenyomva
- 100 g főtt borsó
- 2 közepes sárgarépa, reszelve
- 3 ek. olívaolaj
- 1 tk. őrölt kömény
- 1 tk. őrölt koriander
- 1/2 tk. őrölt koriander
- Só és bors

· RECEPT ·

1. Készítse el a tölteléket egy edényben. Keverje össze a burgonyát, a borsót, a sárgarépát, az olívaolajat, a köményt, a koriandert, a kurkumát, a sót és a borsot.

2. Vegyen egy réteslapot, vágja félbe, majd hajtsa félbe, hogy egy csíkot kapjon. Tegyen 1 evőkanál tölteléket az egyik végére, és hajtsa háromszögbe. A széleket egy kevés vízzel zárja le.

3. Tegye a samosákat a készülékbe. Süsse a **CSIRKEFALATOK programmal 180 °C-on 10 percig.**

4. Két kézzel nyissa ki a készüléket, és óvatosan vegye ki a samosákat.

Az ízek változatossá tételéhez igazítsa a fűszereket az ízléséhez, vagy adjon hozzá más zöldségeket, például spenótot vagy hagymát a töltelékhez.
A húsos változathoz adjon hozzá darált húst a töltelékhez.
Ha nincs rétestésztája, használjon leveles tésztát, és kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal, hogy szép ropogós legyen.



· CSIRKEFALATOK ·

●○○	4	20 perc	-	14 perc
Egyszerű				

· HOZZÁVALÓK ·

- 500 g csirkemell
- 100 g liszt
- 2 tojás
- 150 g panko morzsa
- 1 tk. paprika
- 1 tk. fokhagymapor
- Só és bors
- Olajspray vagy olívaolaj

· RECEPT ·

1. Vágja a csirkemellet falatnyi kockákra.
2. Készítsen elő három tálat a panírhoz: Az elsőt sóval és borssal fűszerezett lisztbe tegye. A másodikban verje fel a tojásokat. A harmadikban keverje össze a panko morzsát a paprikával és a fokhagymaporral.
3. A lisztbe forgassa bele a csirkét, rázza le a felesleget, majd mártsa bele a felvert tojásba, és végül mártsa bele a panko morzsás keverékbe. Tegye a bepanírozott darabokat egy tányérra, amíg felkészül a sütésre.
4. Az extra ropogósság érdekében kenje meg a csirkefalatokat egy kevés olívaolajjal.
5. Tegye a csirkefalatokat a készülékbe anélkül, hogy egymásra rakná őket. Süsse a **CSIRKEFALATOK programmal 200 °C-on 14 percig**
6. A sütési idő felénél forgassa meg a csirkefalatokat, hogy egyenletesen süljenek meg.
7. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és vegye ki a csirkefalatokat a készülékből.
8. Tálalja azonnal a házi készítésű csirkefalatokat egy tetszőleges szósszal. Egészségére!

Egy fűszeresebb változat érdekében a zsemlemorzsához chiliport is adhat. Ha csökkenteni szeretné a csirkefalatok zsírtartalmát, ne kenje be azokat olajjal. A panko morzsától már alapból ropogós állagot kap. Ügyeljen arra, hogy ne tegyen túl sok mindent a rácsra, hogy a forró levegő szabadon áramolhasson, és egyenletesen süsse meg a csirkefalatokat.



· TANDOORI CSIRKECOMB ·

Egyszerű	4	15 perc	2 ó	15 perc

· HOZZÁVALÓK ·

- 12 csirkecomb
- 2 ek. tandoori paszta (vagy tandoori fűszerkeverékpor)
- 200 g natúr joghurt
- 2 gerezd aprított fokhagyma
- 1 ek. friss reszelt gyömbér
- 1 citrom
- Só
- Olajspray

· RECEPT ·

1. A pácléhez egy nagy edényben keverje össze a tandoori pasztát (vagy tandoori fűszerkeverékport), a joghurtot, a fokhagymát, a gyömbért, a citromlevet és egy csipet sót.
2. Tegye bele a csirkecombokat a pácba, és győződjön meg róla, hogy mindegyik jól be van vonva. Fedje le, és hagyja a hűtőben pácolódni legalább 2 órán keresztül, vagy ideális esetben egy éjszakán át, hogy az ízek összeérhessenek.
3. Vegye ki a csirkecombokat a pácból, és dobja ki a felesleges pácot.
4. Tegye a csirkecombokat a készülékbe. Ha lehetséges, olajspray-vel enyhén szórja meg a csirkecombokat sütés előtt.
5. Csukja be a készüléket, és süsse a combokat a **CSIRKESZÁRNY programmal 200 °C-on 15 percig.**
6. A sütési idő felénél forgassa meg a csirkecombokat, hogy egyenletesen süljenek meg.
7. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és vegye ki a csirkecombokat a készülékből.
8. Tálalja a tandoori csirkecombokat citromszeletekkel, basmati rizzsel és friss raita szósszal. Egészségére!

A tandoori ételekre jellemző intenzívebb vörös szín érdekében egy kis piros ételszínezéket is adhat a páchoz. Az egyenletes főzés érdekében a csirkecombokat hagyja szobahőmérsékleten körülbelül 15 percig, mielőtt megfőzné. Tálalás előtt díszítse az ételt apróra vágott friss korianderrel, hogy egy kis frissességet és színt kapjon.



· MARHAHÚS NYÁRSON TERIYAKI SZÓSZBAN ·

●●○	4	20 perc	-	8 perc
Egyszerű				

· HOZZÁVALÓK ·

- 300 g Comté sajttömb (vagy hasonló félkemény sajt)
- 18 szelet marha carpaccio
- 10 cl besamel mártás
- 6 ek. méz
- 10 cl teriyaki szósz
- Fa nyársak, vízben előáztatva

· RECEPT ·

1. Távolítsa el a sajt borítását, majd vágja 1,5 cm-es kockákra. Tűzze a sajtdarabokat a 12 nyársra, és tekerje őket a carpaccio szeletekbe.
2. Keverje össze a szójaszószt a mézzel, és pácolja nyársakat a keverékben 1 órán keresztül hűtőszekrényben.
3. Tegye a nyársakat a készülékbe. Süsse a **BACON programmal 180 °C-on 8 percig.**
4. Forgassa meg a nyársakat a sütési idő felénél.
5. Közben enyhén melegítse fel a teriyaki szószt egy kis lábasban vagy mikrohullámú sütőben.
6. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és vegye ki a nyársakat a készülékből. Kenje meg őket a teriyaki szósszal. Egészségére!

A markánsabb íz érdekében grillezés előtt 1–2 órán keresztül pácolhatja a marhahúst teriyaki szószban. Tálalja basmati rizzsel. Az édes-sós hatás érdekében gombát vagy ananászdarabokat is hozzáadhat a nyársakhoz.



· GRILLEZETT OLDALAS BARBECUE SZÓSSZAL ·

	Egyszerű	4	20 perc	30 perc	18 perc

· HOZZÁVALÓK ·

- 1 kg sertésborda
- 1 tk. paprika (kihagyható)
- 1 tk. fokhagymapor (kihagyható)
- 20 cl tetszőleges barbecue szósz
- Fa nyársak
- Só és bors

· RECEPT ·

1. Készítse elő az oldalast úgy, hogy eltávolítja a hártyát a hátuljáról, és fűszerezze sóval, borssal, paprikával és fokhagymaporral.
2. Tegye az oldalast a készülékbe. Süsse a **BACON programmal 180 °C-on 25 percig.**
3. Fordítsa meg az oldalast a sütési idő felénél.
4. Addig is készítse el a barbecue szószt, vagy használjon kész barbecue szószt.
5. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva. Kenje meg az oldalast a barbecue szósszal, **és süsse tovább 10 percig a BACON programmal 180 °C-on,** hogy a szósz jól rátapadjon, és kissé karamellizálódjon.
6. Ha elkészült, két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és óvatosan vegye ki az oldalast. Egészségére!

A még puhább oldalas érdekében a mártással való megkenés után alufóliába csomagolhatja őket, majd az utolsó 10 percre tegye vissza őket a készülékbe.



· HAL ÉS SÜLT BURGONYA ·

● ○ ○	4				
Egyszerű		5 perc	-	50 perc	

· HOZZÁVALÓK ·

- 4 tőkehalfilé (vagy más fehér hal)
- 120 g liszt
- 1 tk. sütőpor
- 1 tk. paprika
- 20 cl sör vagy szénsavas víz
- Olajspray vagy olívaolaj
- 800 g fagyasztott hasábburgonya
- Só és bors
- Citromgerezdek
- Tartármártás vagy majonéz

· RECEPT ·

1. A lisztet, a sütőport, a paprikát, a sót és a borsot egy tálban összekeverve készítsen masszát. Fokozatosan adja hozzá a sört vagy a szénsavas vizet, és keverje addig, amíg egy egyenletes masszát nem kap.
2. Mártsa bele a halfiléket a masszába, ügyelve arra, hogy jól bevonja őket.
3. Tegye a filéket a készülékbe. Süsse a **CSIRKEFALATOK programmal 200 °C-on 12 percig.**
4. A sütés felénél forgassa meg őket, hogy a hal egyenletesen barnuljon és ropogós legyen. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és vegye ki a halakat a készülékből.
5. Tegye a hasábburgonyát a készülékbe. Süsse a **SÜLTKRUMPLI programmal 180 °C-on 30 percig.**
6. Az egyenletes pirítás érdekében a sütés felénél rázza meg a burgonyát. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva. Öntse a burgonyát egy edénybe, és fűszerezze meg.
7. Tegye a filéket a készülékbe. Indítsa újra a sütést az újramelegítéshez a **NUGGETS programmal 200 °C-on 3 percig.**
8. Tálalja azonnal a halfiléket ropogós sült burgonyával, citromszeletekkel, és tartármártással vagy majonézzel.

A jobb tapadás érdekében alaposan csepegtesse le és szárítsa meg a halfiléket, mielőtt bevonná őket a masszával.



· THAI LAZAC ·

Egyszerű	4	20 perc	-	37 perc

· HOZZÁVALÓK ·

- 4 lazac-szelet
- 10 cl alacsony sótartalmú szójaszósz
- 1 lime
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 ek. reszelt gyömbér
- 1 pirospaprika
- 2 répa
- 1 cukkini
- 1 ek. olívaolaj
- 50 g cukorborsó
- 50 g babcsíra
- 4 ek. édes chiliszósz
- 1/2 apróra vágott újhagyma
- 2 ek. szezámmag
- 1 lime
- Pár szál koriander
- Só és bors

· RECEPT ·

1. Vágja a lazacot nagy kockákra. Egy edényben keverje össze a szójaszószt, a lime-levet, az aprított fokhagymát és a reszelt gyömbért. Tegye bele a lazackockákat, fedje le, és hagyja állni 20 percig.

2. Mossa meg és szárítsa meg a paprikát, a sárgarépákat és a cukkinit. Csíkozza fel a paprikát és távolítsa el a magvas közepét. Hámozza meg a répákat és vágja őket vékony hasábokra. Vágja a cukkinit azonos méretű hasábokra. Keverje össze a felaprított zöldségeket az olajjal egy edényben. Adja hozzá a cukorborsót és a babcsírát. Ízesítse sóval és borssal.

3. Tegye a zöldségeket a készülékbe. Süsse a **ZÖLDSÉGEK programmal 180 °C-on 30 percig.**

4. Keverje meg a zöldségeket a sütési folyamat felénél.

5. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva. Tegye félre a zöldségeket egy tálban.

6. Tegye a lazackockákat az edénybe. Süsse a **HAL programmal 180 °C-on 6 percig.**

Ha elkészült, két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és óvatosan vegye ki a lazacot.

7. Tálalja a zöldségeket és a lazacot tányérokon. Locsoljon a lazacra édes chiliszószt, illetve szórja meg újhagymával és szezámmaggal. Öntse a lime-levet a zöldségekre, és szórja meg korianderrel. Egészségére!

A komplett fogáshoz tálalja a thai lazacot jázmin rizzsel.



· ROPOGÓS PANÍROZOTT GARNÉLARÁK ÉDES-SAVANYÚ SZÓSZBAN ·

● ○ ○					
Egyszerű	4	15 perc	-	8 perc	

· HOZZÁVALÓK ·

- 500 g hámozott és tisztított garnélarák (18 darab)
- 100 g panko vagy zsemlemorzsa
- 2 felvert tojás
- 1 tk. currypor
- 75 g liszt
- Só és bors
- Olaj (kihagyható)

SZÓSZ

- 3 ek. ketchup
- 2 ek. almaecet
- 1 ek. szójaszósz
- 2 ek. barna cukor
- 1 ek. kukoricaliszt
- 1 gerezd apróra vágott fokhagyma
- 1 kis darab friss gyömbér, reszelve
- 10 cl víz

· RECEPT ·

1. Készítsen elő három tálat a garnélarák bepanírozásához: egyet a liszttel, egyet a felvert tojással és a curryporral, egyet pedig a zsemlemorzsával. A lisztet és a zsemlemorzsát sózza és borsozza meg. Mártsa az összes garnélarákot a lisztbe, majd a felvert tojásba és végül a zsemlemorzsába, ügyelve arra, hogy minden rák jól be legyen vonva.
2. Tegye a panírozott garnélarákokat a rácsra. Ha szeretné, enyhén permetezze be a garnélarákokat olajjal, hogy ropogósabbak legyenek.
3. Tegye a garnélarákokat a serpenyőbe, és süsse aranybarnára és ropogósra őket a **CSIRKEFALATOK programmal 200 °C-on 8 percig**
4. Amíg a garnélarákok sülnek, készítse el az édes-savanyú szószt. Egy kis lábasban keverje össze a ketchupot, az almaecetet, a szójaszószt, a barna cukrot, a fokhagymát, a gyömbért és a vizet. Forralja fel ezeket. Adja hozzá a lisztet egy kevés vízben feloldva, és folyamatosan keverje, amíg a szósz be nem sűrűsödik. Tartsa melegen.
5. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és óvatosan vegye ki a garnélarákokat a készülékből.
6. Tálalja az édes-savanyú szósszal. Egészségére!

Egy egészségesebb változat érdekében a hagyományos zsemlemorzsát gluténmentes zsemlemorzsára vagy finomra őrölt zabra is lecserélheti. Ha szeretné, hogy csípős legyen, adjon hozzá egy kis chilipelyhet a szószhoz. Tálalja basmati rizzsel vagy keverve pirított zöldségekkel, kiegyensúlyozott fogássá varázsolva a garnélarákokat.



· CSOKOLÁDÉS KEKSZ ·

Egyszerű	4	20 perc	6 ó	1 ó 10 p

· HOZZÁVALÓK ·

- 150 g T45 liszt
- 40 g kukoricaliszt
- 1 tk. sütőpor
- 85 g lágy vaj
- 75 g barna porcukor
- 1 felvert tojás
- 120 g csokoládédarab

· RECEPT ·

1. Keverje össze a lisztet, a kukoricalisztet és a sütőport egy edényben. Tegye félre.
2. Egy másik edénybe öntse bele a lágy vajat, majd a barna porcukrot. Habverővel keverje össze, hogy egy nagyon lágy állagú masszát kapjon. Fokozatosan adja hozzá a tojást a vajhoz és a cukorhoz. Egy lágy állagú masszát kell kapnia.
3. Öntse bele a liszt/keményítő/élesztő keveréket. Egy hajlékony spatulával dagassza egyenletesre a tésztát. Adja hozzá a csokoládédarabokat, és keverje össze, de ne dolgozza túl a tésztát. Formázza a tésztát kb. 65 g tömegű golyókra, majd enyhén lapítsa ki őket.
4. Tegyen 4 kekszet a készülékbe. Süsse a **KEKSZ programmal 180 °C-on 10 percig**
5. Süsse meg a többi kekszet is. Két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, és vegye ki a kekszeket a készülékből. Várjon néhány percet, majd óvatosan tegye őket egy rácsra, ahol lehűlnek és megszilárdulnak.
6. A kekszek tálalhatóak, ha megfelelően lehűltek.

Ha puhább kekszeket szeretne, süsse őket rövidebb ideig. Dobja fel a kekszeket: adjon apróra vágott diófélét, fehér csokoládédarabokat vagy kakaóport a tésztához, hogy különböző ízű kekszeket kapjon.



· ASZALT ALMA ·

	● ○ ○				
	Egyszerű	2	10 perc	-	4 ó

· HOZZÁVALÓK ·

- 2 közepes méretű, Golden vagy Pink Lady fajtájú bio alma

· RECEPT ·

1. Alaposan mossa meg és szárítsa meg az almákat. Vágja az almákat 3 mm vastag karikákra.
2. Rendezze el a szeleteket egy rétegben a készülékben, ügyelve arra, hogy ne fedjék egymást. **Használja az ASZALÁS programot 70 °C-on 4 óráig.**
3. Időről időre nyissa ki a készüléket, és ellenőrizze az aszalás folyamatát, és szükség esetén forgassa meg az almaszeleteket, hogy azok egyenletesen száradjanak.
4. Ha az aszalás befejeződött, kapcsolja ki a készüléket, és hagyja benne az almaszeleteket, hogy teljesen kihűljenek és megszáradjanak.
5. Tárolja az aszalt almát légmentesen záródó tárolóban szobahőmérsékleten, vagy fogyassza egyből mint egészséges harapnivaló, illetve a granola vagy joghurt mellé.

Az almák bebarnulásának megelőzése érdekében áztassa a szeleteket víz és citromlé keverékébe néhány percig, mielőtt a rácsra tenné őket.
Az aszalás előtt megszórhatja az almaszeleteket fahéjjal vagy cukorral.
Ügyeljen arra, hogy rendszeresen ellenőrizze a szeleteket az aszalási folyamat vége felé, mivel a tökéletesen ropogósról gyorsan túl szárazzá válhatnak.



· PEKÁNDIÓS TORTA ·

FRESH PIZZA	Egyszerű	4	20 perc	30 perc	28 perc

· HOZZÁVALÓK ·

- 1 tekercs omlós tészta
- 60 g vaj
- 60 g méz
- 120 g juharszirup
- 3 tojás
- 60 g habtejszín
- 90 g barna porcukor
- 1 csipet só
- 150 g pekándió

· RECEPT ·

1. Tekerje ki az omlós tésztát, és tegye egy bezsírozott 24 cm átmérőjű tortaformába vagy egy lyukacsos rácsra. Egy villával szurkálja ki a torta alját, hogy az ne puffadjon fel az elősütés során.

2. Tegye a tortaformát a készülékbe. Indítsa el a sütést a torta elősütéséhez.

3. Ellenőrizze, hogy a tészta nem puffadt-e fel, és szükség esetén villával szúrja ki.

Ezután a Fresh Pizza programmal 170 °C-on 8 percig.

4. Olvassza meg a vajat egy edényben a mikrohullámú sütőben. Adja hozzá a mézet, a juharszirupot és a tojást. Keverje lágyra, majd adja hozzá a tejszínt, a cukrot és a sót. Keverje össze, és hagyja állni 30 percig. Tegye a diót a torta aljára, keverje meg a keveréket, majd öntse rá a dióra.

5. Tegye a tortát a készülékbe. Süsse a **FRISS PIZZA programmal 160 °C-on 20 percig.**

6. A sütés felénél két kézzel nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva, ellenőrizze, hogy megsült-e a torta, és szükség esetén forgassa el az egyenletes sütés érdekében.

7. Ha elkészült, nyissa ki a készüléket a fogantyúnál fogva két kézzel, óvatosan vegye ki a tortát, és hagyja kihűlni egy rácson, mielőtt kivenné a formából.

Ha még finomabb pekándiós tortát szeretne készíteni, adjon hozzá egy kis bourbont vagy sötét rumot a folyékony keverékhez. Tálalja melegen vagy szobahőmérsékleten, ideális esetben egy adag tejszínhabbal vagy egy kanál vaníliafagylalttal. Ügyeljen arra, hogy felvágás előtt hagyja megfelelően lehűlni a tortát, mivel a töltelék a lehűlés során szilárdul meg.

RO

CONȚINUT

LEGENDA

NIVEL DE DIFICULTATE

NUMĂR DE COPERȚI

TIMPUL DE PREGĂTIRE

TIMPUL DE ODIHNĂ

TIMP DE GĂTIRE APARAT

PROGRAME

FRITE

NUGGETS

PUI

PEȘTE

LEGUME

PRĂJITURELE

BACON

DEHIDRATARE

FROZEN PIZZA
PIZZA CONGELATĂ

FRESH PIZZA
PIZZA FRESH

• DESCOPERIȚI TOATE REȚETELE NOASTRE •



- PIZZA 4 FORMAGGI
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA HAWAIIANĂ
- CARTOFI PRĂJIȚI DE CASĂ
- SAMOSA DE LEGUME



- NUGGETS DE PUI
- CIOCĂNELE DE PUI TANDOORI
- FRIGĂRUI DE VITĂ ÎN SOS TERIYAKI
- COASTE LA GRĂTAR CU SOS BARBECUE
- PEȘTE ȘI CARTOFI PRĂJIȚI
- SOMON THAILANDEZ
- CREVEȚI PANE CROCANȚI ÎN SOS DULCE-ACRIȘOR



- FURSECURI CU CIOCOLATĂ
- MERE DESHIDRATATE
- TARTĂ CU NUCI PECAN



· PIZZA 4 FORMAGGI ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Ușor	2	15 min	-	10 min

· INGREDIENTE ·

- 1 foaie rotundă de aluat de pizza cumpărată de la magazin
- 10 g făină
- 60 g sos de roșii
- 50 g mozzarella rasă sau feliată
- 50 g gorgonzola sfărâmată
- 50 g parmezan ras
- 50 g brânză de capră ușoară, tăiată sau sfărâmată
- 1 lingură ulei de măsline
- 1 linguriță oregano uscat sau câteva frunze de busuioc proaspăt
- Piper negru proaspăt măcinat

· REȚETĂ ·

1. Pudrați fundul bolului cu făină. Întindeți aluatul și puneți-l în aparat.
2. Întindeți sos de roșii pe aluat, lăsând o margine îngustă. Rețineți că pentru o pizza 4 formaggi autentică nu se folosește sos de roșii. Presărați uniform pe aluat mozzarella, gorgonzola, parmezan și brânză de capră. Stropiți cu ulei de măsline și presărați oregano sau decorați cu frunze de busuioc. Asezonați pizza cu puțin piper pentru a-i pune în evidență aromele.
3. Porniți programul **PIZZA PROASPĂTĂ la 220 °C timp de 10 min.**
4. La jumătatea timpului de coacere, deschideți mânerul cu ambele mâini pentru a verifica dacă pizza s-a copt și întoarceți dacă este nevoie, pentru o coacere uniformă.
5. Când este coaptă, deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți cu grijă pizza. Savurați imediat!

Pentru o experiență gourmet, puteți adăuga puțină brânză Roquefort sau altă brânză cu mucegai albastru.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Ușor	2	10 min	-	10 min

· INGREDIENTE ·

- 10 g făină
- 1 foaie rotundă de aluat de pizza cumpărată de la magazin
- 80 g sos de roșii de bună calitate
- 80 g mozzarella proaspătă tăiată felii
- 1 lingură ulei de măsline
- Sare și piper
- Câteva frunze de busuioc proaspăt

· REȚETĂ ·

1. Presărați făină pe fundul bolului.
2. Întindeți aluatul și puneți-l în aparat.
3. Întindeți uniform sos de roșii pe aluat, lăsând o margine îngustă. Aranjați feliile de mozzarella pe sosul de roșii. Asezonați cu puțină sare și piper și stropiți cu puțin ulei de măsline.
4. Porniți **programul PIZZA PROASPĂTĂ la 220 °C timp de 10 min.**
5. La jumătatea timpului de coacere, deschideți mânerul cu ambele mâini pentru a verifica dacă pizza s-a copt și întoarceți dacă este nevoie, pentru o coacere uniformă.
6. Când este coaptă, deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți cu grijă pizza.
7. Garnisiți pizza cu frunze de busuioc proaspăt și savurați-o imediat.

Folosiți ingrediente proaspete și de bună calitate pentru margherita. Simplitatea este ceea ce face atât de specială această pizza, așadar alegeți un sos de roșii bun, mozzarella proaspătă și frunze de busuioc proaspăt.



· PIZZA HAWAIIANĂ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Ușor	2	15 min	-	10 min

· INGREDIENTE ·

- 1 foaie rotundă de aluat de pizza cumpărată de la magazin
- 10 g făină
- 80 g sos de roșii
- 100 g ananas din conservă, tăiat în bucăți mici
- 100 g felii de pui afumat
- 125 g brânză rasă (mozzarella, emmental sau un amestec de brânzeturi italiene)
- 1 lingură ulei de măsline extravirgin
- Sare și piper
- Câteva frunze proaspete de busuioc sau coriandru (opțional)

· REȚETĂ ·

1. Pudrați fundul bolului cu făină. Întindeți aluatul și puneți-l în aparat.
2. Întindeți sos de roșii pe aluat, lăsând o margine îngustă. Presărați uniform brânza rasă peste sosul de roșii. Aranjați uniform bucățile de ananas și de pui peste brânză. Stropiți cu ulei de măsline și asezonați-l cu sare și piper.
3. Porniți **programul PIZZA PROASPĂTĂ la 220 °C timp de 10 min.**
4. La jumătatea intervalului, deschideți mânerul cu ambele mâini pentru a vedea dacă pizza s-a gătit și întoarceți dacă este necesar, pentru o coacere uniformă. După ce s-a copt, deschideți mânerul cu ambele mâini, scoateți cu grijă pizza și lăsați-o deoparte câteva minute.
5. Înainte de a tăia și a servi pizza, garnisiți-o cu frunze de busuioc proaspăt pentru o notă de culoare și prospețime.

Pentru versiunea vegetariană a pizzei hawaiiene, puteți să omiteți carnea de pasăre și să adăugați bucăți de ardei roșu sau galben sau chiar bucăți de tofu afumat pentru a include proteine. Pentru a fi mai picantă, după coacere puteți presăra pe pizza fulgi de ardei iute.



· CARTOFI PRĂJIȚI DE CASĂ ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	15 min	30 min	30 min

· INGREDIENTE ·

- 700 g cartofi proaspeți
- 3 linguri ulei de măsline
- 3 linguri boia de ardei
- Sare și piper
- Ierburi de Provence sau usturoi pudră (opțional)

· REȚETĂ ·

1. Spălați cartofii, curățați-i și uscați-i bine. Tăiați-i în bastonașe de circa 1 cm grosime, asigurându-vă că au dimensiuni asemănătoare, pentru a se găti uniform.
2. Amestecați cartofii într-un vas mare cu ulei de măsline, boia, sare și piper. Dacă doriți, adăugați ierburi de Provence sau usturoi pudră pentru mai multă aromă.
3. Puneți cartofii în aparat, încercând să nu-i suprapuneți, pentru a îmbunătăți circulația aerului cald. Porniți **programul CARTOFI PRĂJIȚI la 180 °C timp de 30 min.**
4. Scuturați coșul la jumătatea intervalului, astfel încât cartofii se gătească uniform.
5. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți cartofi prăjiți. Serviți imediat cu un sos la alegere!

Pentru a face cartofii mai crocanți, asigurați-vă că nu încărcați prea tare coșul și că lăsați suficient spațiu între cartofi. Puteți folosi un spray cu ulei pentru a acoperi uniform cartofii, dar nu faceți exces.



· SAMOSA DE LEGUME ·

● ○ ○					
Ușor	4	15 min	1 h	7 min	

· INGREDIENTE ·

- 8 foi de aluat Brick
- 400 g cartofi gătiți și zdrobiți
- 100 g mazăre fiartă
- 2 morcovi medii rași
- 3 linguri ulei de măsline
- 1 linguriță chimion măcinat
- 1 linguriță coriandru măcinat
- 0,5 linguriță turmeric măcinat
- Sare și piper

· REȚETĂ ·

1. Pregătiți umplutura într-un vas. Amestecați cartofii, mazărea, morcovii, uleiul de măsline, chimionul, coriandrul, turmericul, sarea și piperul.

2. Luați o foaie de aluat Brick, tăiați-o în jumătăți și pliați fiecare bucată în jumătate pentru a forma o fâșie. Puneți 1 lingură de umplutură la un capăt și pliați în formă de triunghi. Folosiți un pic de apă pentru a sigila marginile.

3. Puneți samosa în aparat. Porniți **programul NUGGETS la 180 °C timp de 10 de minute.**

4. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți cu grijă samosa.

Adaptați mirodeniile la gustul dvs. sau adăugați alte legume în umplutură, de exemplu spanac sau ceapă, pentru a varia aromele.
Pentru versiunea cu carne, adăugați carne tocată de vită sau de pui în umplutură.
Dacă nu aveți aluat Brick, folosiți aluat filo și ungeți-l cu ulei sau unt topit pentru a obține o textură crocantă.



· NUGGETS DE PUI ·

● ○ ○	4	20 min	-	14 min
Ușor				

· INGREDIENTE ·

- 500 g piept de pui
- 100 g făină
- 2 ouă
- 150 g pesmet panko
- 1 linguriță boia de ardei
- 1 linguriță pudră de usturoi
- Sare și piper
- Spray cu ulei sau ulei de măsline

· REȚETĂ ·

1. Tăiați pieptul de pui în bucăți cât o îmbucătură.
2. Pregătiți trei farfurii pentru a îmbrăca puiul. În prima puneți făina asezonată cu sare și piper. În a doua bateți ouăle. În a treia amestecați pesmetul panko cu boiaua și usturoiul pudră.
3. Dați fiecare bucată de pui prin făină, scuturați excesul, apoi cufundați-o în ou bătut și apoi îmbrăcați-o în amestecul de pesmet panko. Puneți bucățile de pui pe o farfurie până sunt gata de gătit.
4. Ungeți bucățile de pui cu puțin ulei de măsline pentru a fi mai crocante.
5. Aranjați bucățile de pui în vas, fără a le suprapune. Porniți **programul NUGGETS la 200 °C timp de 14 min.**
6. Întoarceți bucățile pe partea cealaltă la jumătatea intervalului, ca să se gătească uniform.
7. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți puiul din aparat.
8. Serviți aceste nuggets de pui imediat, cu sos la alegere. Poftă bună!

Pentru o versiune mai picantă, puteți adăuga boia iute în pesmet. Dacă doriți să reduceți conținutul de grăsime, nu ungeți puiul cu ulei. Pesmetul panko deja dă o textură crocantă. Aveți grijă să nu aglomerați grătarul, pentru a-i permite aerului cald să circule liber și să gătească uniform bucățile de pui.



· CIOCĂNELE DE PUI TANDOORI ·

●○○	4	15 min		2 h	15 min
Ușor					

· INGREDIENTE ·

- 12 ciocănele de pui
- 2 linguri pastă tandoori (sau un amestec pudră de mirodenii tandoori)
- 200 g iaurt simplu
- 2 căței de usturoi zdrobiți
- 1 lingură ghimbir proaspăt ras
- 1 lămâie
- Sare
- Spray cu ulei

· REȚETĂ ·

1. Amestecați într-un vas mare pasta tandoori (sau mirodeniile tandoori pudră), iaurtul, usturoiul, ghimbirul, zeama de lămâie și un vârf de cuțit de sare pentru a prepara o marinată.
2. Puneți ciocănelele de pui în marinată, având grijă să fie bine acoperite. Puneți un capac și lăsați la marinat în frigider cel puțin 2 ore, în mod ideal peste noapte, pentru a le permite aromelor să se impregneze.
3. Scoateți ciocănelele de pui din marinată și aruncați restul de sos.
4. Puneți ciocănelele în aparat. Dacă este posibil, folosiți un spray cu ulei pentru a unge ușor ciocănelele înainte de a le găti.
5. Închideți aparatul și porniți **programul PULPE DE PUI la 200 °C timp de 15 min.**
6. Întoarceți ciocănelele pe partea cealaltă la jumătatea intervalului, ca să se gătească uniform.
7. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți ciocănelele din aparat.
8. Serviți ciocănelele de pui tandoori cu felii de lămâie, orez basmati și sos raita răcoritor. Poftă bună!

Pentru o culoare roșie mai intensă, obișnuită pentru mâncărurile tandoori, puteți adăuga în marinată puțin colorant alimentar roșu. Ciocănelele de pui trebuie lăsate la temperatura camerei circa 15 minute înainte de preparare, pentru a se găti uniform. Asezonați mâncarea cu coriandru proaspăt tocat înainte de servire, pentru prospețime și culoare.



· FRIGĂRUI DE VITĂ ÎN SOS TERIYAKI ·

	● ● ○				
	Ușor	4	20 min	-	8 min

· INGREDIENTE ·

- 300 g bucăți de brânză Comté (sau o brânză semitare asemănătoare)
- 18 felii de carpaccio de vită
- 100 ml sos de soia
- 6 linguri miere
- 100 ml sos teriyaki
- Frigărui de lemn înmuiate în apă

· REȚETĂ ·

1. Îndepărtați coaja brânzei și tăiați-o în cuburi de 1,5 cm. Înfigeți bucățile de brânză în 12 frigărui și înfășurați-le în carpaccio.
2. Amestecați sosul de soia cu mierea și marinați frigăruile timp de o oră la frigider.
3. Puneți frigăruile în aparat. Porniți **programul BACON la 180 °C timp de 8 min.**
4. Întoarceți frigăruile pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
5. Între timp, încălziți ușor sosul teriyaki într-o cratiță mică sau la microunde.
6. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți frigăruile din aparat. Ungeți-le cu sos teriyaki. Poftă bună!

Pentru un gust mai pronunțat, puteți marina vita în sos teriyaki timp de 1-2 ore înainte de gătit. Serviți cu orez basmati. Pentru un plus de aromă sărată sau dulce, puteți adăuga ciuperci sau bucăți de ananas în frigărui.



· COASTE LA GRĂTAR CU SOS BARBECUE ·

	● ● ○				
	Ușor	4	20 min	30 min	18 min

· INGREDIENTE ·

- 1 kg coaste de porc
- 1 linguriță boia de ardei (opțional)
- 1 linguriță pudră de usturoi (opțional)
- 200 ml sos barbecue la alegere
- Frigărui de lemn
- Sare și piper

· REȚETĂ ·

1. Pregătiți coastele îndepărtând membrana de pe spate și asezonându-le cu sare, piper, boia și usturoi pudră.
2. Puneți coastele în aparat. Porniți **programul BACON la 180 °C timp de 25 min.**
3. Întoarceți coastele pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
4. Între timp, pregătiți sosul barbecue dacă este necesar sau utilizați unul gata preparat.
5. Deschideți mânerul cu ambele mâini. Ungeți coastele cu sos barbecue și lăsați la gătit încă 10 minute, astfel încât sosul să adere bine și să se caramelizeze puțin, la programul BACON, **la 180 °C timp de 10 min.**
6. Când gătitul este gata, deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți cu grijă coastele. Poftă bună!

Pentru a fi și mai fragede, înveliți coastele în folie de aluminiu după ce le-ați uns cu sos și puneți-le înapoi în vas pentru ultimele 10 minute.



· PEȘTE ȘI CARTOFI PRĂJIȚI ·

● ○ ○					
Ușor	4	5 min	-	50 min	

· INGREDIENTE ·

- 4 fileuri de cod (sau alt pește alb)
- 120 g făină
- 1 linguriță praf de copt
- 1 linguriță boia de ardei
- 200 ml bere sau apă carbogazoasă
- Spray cu ulei sau ulei de măsline
- 800 g cartofi prăjiți congelați
- Sare și piper
- Felii de lămâie
- Sos tartar sau maioneză

· REȚETĂ ·

1. Pregătiți compoziția amestecând făina, praful de copt, boiaua, sarea și piperul într-un bol. Încorporați treptat berea sau apa carbogazoasă, amestecând până obțineți o compoziție omogenă.
2. Dați fileurile de pește prin compoziție, asigurându-vă că sunt bine acoperite.
3. Puneți fileurile în aparat. Porniți **programul NUGGETS la 200 °C timp de 12 min.**
4. La jumătatea timpului de gătit, întoarceți-le, astfel încât peștele să se rumenească și să devină crocant peste tot. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți peștele din aparat.
5. Puneți cartofii în aparat. Porniți **programul CARTOFI PRĂJIȚI la 180 °C timp de 30 min.**
6. Amestecați la jumătatea procesului de gătit, pentru o rumenire uniformă. Deschideți mânerul cu ambele mâini. Răsturnați cartofii într-un vas și asezonați-i.
7. Puneți fileurile în aparat. Reluați gătitul pentru a-i reîncălzi, **pornind programul NUGGETS la 200 °C timp de 3 min.**
8. Serviți fileurile de pește imediat, cu cartofi prăjiți, felii de lămâie și sos tartar sau maioneză.

Aveți grijă să scurgeți și să uscați fileurile de pește înainte de a le îmbrăca în compoziție, pentru o mai bună aderență.



· SOMON THAILANDEZ ·

● ○ ○					
Ușor	4	20 min	-	37 min	

· INGREDIENTE ·

- 4 bucăți de somon
- 100 ml sos de soia cu conținut scăzut de sare
- 1 limetă
- 4 căței de usturoi
- 2 linguri ghimbir ras
- 1 ardei roșu
- 2 morcovi
- 1 zucchini
- 1 lingură ulei de măsline
- 50 g mazăre dulce
- 50 g muguri de fasole
- 4 linguri sos dulce de ardei iute
- Jumătate de ceapă verde tocată
- 2 linguri semințe de susan
- 1 limetă
- Câteva fire de coriandru
- Sare și piper

· REȚETĂ ·

1. Tăiați somonul în cuburi mari. Amestecați într-un vas sosul de soia, zeama de limetă, usturoiul tocat și ghimbirul ras. Adăugați somonul, acoperiți și lăsați să stea 20 de minute.

2. Spălați și ștergeți ardeiul, morcovii și dovlecelul. Tăiați ardeiul în fâșii și scoateți-i cotorul. Curățați morcovii și tăiați-i în bețișoare subțiri. Tăiați dovlecelul în bețișoare de aceeași mărime. Amestecați într-un vas legumele tăiate cu uleiul. Adăugați mazărea dulce și mugurii de fasole. Asezonați cu sare și piper.

3. Puneți legumele în aparat. Porniți **programul LEGUME la 180 °C timp de 30 min.**

4. Amestecați în legume la jumătatea intervalului de gătit.

5. Deschideți mânerul cu ambele mâini. Puneți legumele deoparte într-un recipient.

6. Puneți cuburile de somon în vas. Porniți **programul PEȘTE la 180 °C timp de 6 min.**

Când gătitul este gata, deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți cu grijă somonul.

7. Serviți legumele și somonul pe farfurii. Puneți peste somon sosul dulce de chili, ceapa verde și semințele de susan. Stropiți legumele cu zeamă de limetă și presărați coriandru. Poftă bună!

Pentru o masă completă, serviți somonul thailandez cu orez jasmine.



· CREVEȚI PANE CROCANȚI ÎN SOS DULCE-ACRIȘOR ·

● ○ ○					
Ușor	4	15 min	-	8 min	

· INGREDIENTE ·

- 500 g creveți curățați (18 bucăți)
- 100 g pesmet panko sau clasic
- 2 ouă bătute
- 1 linguriță praf de curry
- 75 g făină
- Sare și piper
- Ulei (opțional)

SOS

- 3 linguri ketchup
- 2 linguri oțet din vin
- 1 lingură sos de soia
- 2 linguri zahăr brun
- 1 lingură amidon de porumb
- 1 cățel de usturoi tocat
- 1 bucată mică de ghimbir proaspăt ras
- 100 ml apă

· REȚETĂ ·

1. Pregătiți trei farfurii pentru acoperirea creveților: una cu făină, una cu ouăle bătute și cu pudra de curry și una cu pesmet. Asezonați făina și pesmetul cu sare și piper. Dați fiecare crevete prin făină, apoi prin ou bătut și apoi prin pesmet, asigurându-vă că este bine acoperit.

2. Aranjați creveții pe grătar. Dacă doriți, stropiți creveții cu puțin ulei, pentru o textură mai crocantă.

3. Puneți creveții în vas și gătiți până când sunt aurii și crocanți, **la programul NUGGETS, la 200 °C timp de 8 min.**

4. În timp ce creveții se gătesc, preparați sosul dulce-acrișor. Combinați într-o cratiță mică ketchupul, oțetul, sosul de soia, zahărul brun, usturoiul, ghimbirul și apa. Aduceți la punctul de fierbere. Adăugați amidonul de porumb dizolvat în puțină apă și amestecați încontinuu, până când sosul se îngroașă. Păstrați la cald.

5. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți cu atenție creveții din aparat.

6. Serviți cu sosul dulce-acrișor. Poftă bună!

Pentru o versiune mai sănătoasă, puteți înlocui pesmetul tradițional cu pesmet fără gluten sau cu fulgi de ovăz măcinați fin. Adăugați câțiva fulgi de ardei iute în sos pentru a-l face mai picant. Serviți cu orez basmati sau cu legume prăjite rapid, pentru o masă echilibrată.



· FURSECURI CU CIOCOLATĂ ·

● ○ ○					
Ușor	4	20 min	6 h	1 h 10

· INGREDIENTE ·

- 150 g făină T45
- 40 g amidon de porumb
- 1 linguriță praf de copt
- 85 g unt moale
- 75 g zahăr brun fin
- 1 ou bătut
- 120 g fulgi de ciocolată

· REȚETĂ ·

1. Amestecați făina, amidonul de porumb și praful de copt într-un recipient. Lăsați deoparte.

2. Puneți în alt recipient untul moale și zahărul brun. Amestecați cu un tel până obțineți o textură foarte fină. Adăugați treptat oul în amestecul de unt și zahăr. Ar trebui să obțineți o compoziție fină.

3. Turnați amestecul de făină, amidon și praf de copt. Amestecați cu o spatulă flexibilă până obțineți un aluat omogen. Adăugați fulgii de ciocolată și încorporați-i fără a amesteca excesiv aluatul. Modelați aluatul în bile de circa 65 g, pe care le turtiți ușor.

4. Puneți 4 fursecuri în aparat. Porniți **programul FURSECURI la 180 °C timp de 10 min.**

5. Coaceți și restul fursecurilor. Deschideți mânerul cu ambele mâini și scoateți fursecurile din aparat. Așteptați câteva minute, apoi mutați-le cu grijă pe un grătar de sârmă, unde se vor întări pe măsură ce se răcesc.

6. Savurați fursecurile după ce s-au răcit suficient.

Pentru fursecuri mai moi, scurtați puțin timpul de coacere. Variați gusturile adăugând nuci tăiate, fulgi de ciocolată albă sau cacao pudră în aluat pentru a crea fursecuri cu arome diferite.



· MERE DESHIDRATATE ·

	● ○ ○				
	Ușor	2	10 min	-	4 h

· INGREDIENTE ·

- 2 mere bio de mărime medie, din soiul Golden sau Pink Lady

· REȚETĂ ·

1. Spălați și uscați bine merele. Tăiați merele în felii groase de circa 3 mm.
2. Aranjați feliile într-un singur strat în aparat, având grijă să nu se suprapună. Porniți **programul DESHIDRATARE la 70 °C timp de 4 ore.**
3. Deschideți aparatul din când în când pentru a vedea progresul deshidratării și întoarceți feliile de măr dacă este cazul, pentru a se usca uniform.
4. După ce deshidratarea este gata, opriți aparatul și lăsați feliile de măr în interior, ca să se răcească și să se usuce complet.
5. Puneți merele deshidratate într-un recipient etanș la temperatura camerei sau savurați-le imediat ca gustare sănătoasă sau puse în granola ori iaurt.

Pentru a împiedica merele să se oxideze, le puteți înmuia câteva minute într-un amestec de apă și zeamă de lămâie înainte de a le pune pe grătar.
Puteți presăra scorțișoară sau zahăr pe feliile de măr înaintea deshidratării.
Aveți grijă să verificați des feliile către sfârșitul procesului de deshidratare, deoarece trec foarte rapid de la perfect crocante la prea uscate.



· TARTĂ CU NUCI PECAN ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Ușor	4	20 min	30 min	28 min

· INGREDIENTE ·

- 1 pachet de aluat fraged
- 60 g unt
- 60 g miere
- 120 g sirop de arțar
- 3 ouă
- 60 g smântână de gătit cu conținut redus de grăsimi
- 90 g zahăr brun pudră
- 1 vârf de cuțit sare
- 150 g nuci pecan

· REȚETĂ ·

1. Întindeți aluatul fraged și puneți-l într-o formă de tartă de 24 cm unsă sau pe un grătar perforat. Înțepați baza tartei cu o furculiță pentru a împiedica umflarea excesivă în timpul coacerii prealabile.

2. Puneți forma în aparat. Începeți gătitul pentru a coace aluatul.

3. Verificați dacă aluatul nu s-a umflat. Înțepați-l dacă este nevoie.

Porniți programul Pizza proaspătă la 170 °C timp de 8 minute.

4. Topiți untul într-un recipient la microunde. Adăugați mierea, siropul de arțar și ouăle. Bateți până se omogenizează, apoi adăugați smântâna, zahărul și sarea. Amestecați bine și lăsați deoparte 30 de minute. Puneți nucile pe baza tartei, apoi amestecați compoziția și turnați-o peste nuci.

5. Puneți tarta în aparat. Porniți **programul PIZZA PROASPĂTĂ la 160 °C timp de 20 de minute.**

6. La jumătatea timpului de coacere, deschideți mânerul cu ambele mâini pentru a verifica dacă s-a copt și întoarceți tarta dacă este nevoie, pentru o coacere uniformă.

7. Odată coaptă, deschideți mânerul cu ambele mâini, scoateți cu grijă tarta și lăsați-o să se răcească pe un grătar de sârmă înainte de a o scoate din formă.

Pentru o tartă cu pecan și mai gustoasă, puteți adăuga puțin whisky sau rom brun în compoziția lichidă. Serviți tarta caldă sau la temperatura camerei, în mod ideal cu niște frișcă sau înghețată de vanilie. Lăsați tarta să se răcească suficient înainte de a o tăia, deoarece umplutura se întărește pe măsură ce se răcește.

BG

СЪДЪРЖАНИЕ

ЛЕГЕНДА

НИВО НА ТРУДНОСТ

БРОЙ КОРИЦИ

ВРЕМЕ ЗА ПОДГОТОВКА

ВРЕМЕ ЗА ОТДИХ

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ УРЕД

ПРОГРАМИ

FRITES

NUGGETS

ПИЛЕ

РИБА

ЗЕЛЕНЧУЦИ

COOKIES

BACON

DEHYDRATION

FROZEN PIZZA
ЗАМРАЗЕНА ПИЦА

FRESH PIZZA
ПРЯСНА ПИЦА

• ОТКРИЙТЕ ВСИЧКИ НАШИ РЕЦЕПТИ •



- ПИЦА „ЧЕТИРИ СИРЕНА“
- ПИЦА „МАРГАРИТА“
- ПИЦА „ХАВАЙ“
- ДОМАШНО ПРИГОТВЕНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ
- ЗЕЛЕНЧУКОВИ САМОСИ



- ПИЛЕШКИ ХАПКИ
- ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА ТАНДУРИ
- ШИШЧЕТА С ТЕЛЕШКО В СОС „ТЕРИЯКИ“
- ГРИЛОВАНИ РЕБРА СЪС СОС ЗА БАРБЕКЮ
- РИБА С ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ
- РИБА ТОН ПО ТАЙЛАНДСКИ



- ХРУПКАВИ ПАНИРАНИ СКАРИДИ В СЛАДКО-КИСЕЛ СОС
- БИСКВИТКИ С ШОКОЛАД
- ДЕХИДРАТИРАНИ ЯБЪЛКИ
- PECAN TART



· ПИЦА „ЧЕТИРИ СИРЕНА“ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Лесно	2	15 мин	-	10 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 1 бр. кръгло тесто за пица, закупено от търговската мрежа
- 10 g брашно
- 60 g доматен сос
- 50 g сирене моцарела, настъргано или нарязано на резени
- 50 g натрошено сирене горгонзола
- 50 g настърган пармезан
- 50 g леко козе сирене, нарязано или натрошено
- 1 с.л. зехтин
- 1 ч.л. сушен риган или няколко листа пресен босилек
- Прясно смлян черен пипер

· РЕЦЕПТА ·

1. Поръсете дъното на купата с брашно. Оваляйте тестото и го поставете в уреда.
2. Разстелете доматения сос по тестото, като оставите малка част в края ненамазана. Имайте предвид че за приготвяне на автентична пица с 4 сирена можете да изберете да не използвате доматен сос. Разстелете моцарелата, горгонзолата, пармезана и козето сирене равномерно по тестото. Полейте леко със зехтин и поръсете с риган или украсете с листа босилек. Поръсете пицата с пипер чрез няколко завъртания на мелачката, за да направите готовото ястие още по-вкусно.
3. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма FRESH PIZZA (ПРЯСНА ПИЦА) на 220°C за 10 мин.**
4. По средата на готвенето отворете дръжката с две ръце, за да проверите дали пицата е изпечена, и я завъртете, ако е необходимо, за да осигурите равномерно изпичане.
5. След като готвенето приключи, отворете дръжката с две ръце и внимателно извадете пицата. Хапнете я веднага!

За още по-изтънчено кулинарно преживяване можете да добавите малко сирене Рокфорт или друг вид синьо сирене.



· ПИЦА „МАРГАРИТА“ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Лесно	2	10 мин	-	10 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 10 g брашно
- 1 бр. кръгло тесто за пица, закупено от търговската мрежа
- 80 g висококачествен доматен сос
- 80 g прясна моцарела, нарязана на резени
- 1 с.л. зехтин
- Сол и черен пипер
- Няколко листа пресен босилек

· РЕЦЕПТА ·

1. Поръсете брашно на дъното на купата.
2. Оваляйте тестото и го поставете в уреда.
3. Разстелете доматения сос равномерно по тестото, като оставите малка част в края ненамазана. Подредете резените моцарела върху доматения сос. Подправете с малко сол и черен пипер и полейте леко със зехтин.
4. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма FRESH PIZZA (ПРЯСНА ПИЦА) на 220°C за 10 мин.**
5. По средата на готвенето отворете дръжката с две ръце, за да проверите дали пицата е изпечена, и я завъртете, ако е необходимо, за да осигурите равномерно изпичане.
6. След като готвенето приключи, отворете дръжката с две ръце и внимателно извадете пицата.
7. Гарнирайте пицата с листа пресен босилек и я хапнете веднага!

Използвайте пресни висококачествени съставки за Вашата пица „Маргарита“. Семплият характер на тази пица е това, което я прави толкова специална, така че изберете качествен доматен сос, прясна моцарела и листа пресен босилек.



· ПИЦА „ХАВАЙ“ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Лесно	2	15 мин	-	10 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 1 бр. кръгло тесто за пица, закупено от търговската мрежа
- 10 g брашно
- 80 g доматен сос
- 100 g ананас от консерва, нарязан на малки парчета
- 100 g резени пушено пилешко
- 125 g настъргано сирене (моцарела, ементал или смес от италиански сирена)
- 1 с.л. зехтин екстра върджин
- Сол и черен пипер
- Няколко листа пресен босилек или кориандър (по желание)

· РЕЦЕПТА ·

1. Поръсете дъното на купата с брашно. Оваляйте тестото и го поставете в уреда.
2. Разстелете доматения сос по тестото, като оставите малка част в края ненамазана. Разстелете настърганото сирене равномерно върху доматения сос. Подредете парчетата ананас и резените пилешко равномерно върху сиренето. Полейте леко със зехтин и подправете със сол и черен пипер.
3. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма FRESH PIZZA (ПРЯСНА ПИЦА) на 220°C за 10 мин.**
4. По средата на готвенето отворете дръжката с две ръце, за да проверите дали пицата е изпечена, и я завъртете, ако е необходимо, за да осигурите равномерно изпичане. След като готвенето приключи, отворете дръжката с две ръце, извадете внимателно пицата и я оставете да почине за няколко минути.
5. Гарнирайте пицата с листа пресен босилек за нотка пъстрота и свежест преди нарязването и сервирането.

За вегетарианска версия на пица „Хавай“ можете да пропуснете пуешката или пилешката шунка и да добавите парчета червени или жълти чушки или дори резени пушено тофу за добавена доза протеин. Можете също така да поръсите пицата с червен пипер на люспи след готвенето за малко пикантен привкус.



· ДОМАШНО ПРИГОТВЕНИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ ·

●○○	4	15 мин	30 мин	30 мин
Лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 700 g пресни картофи
- 3 с.л. зехтин
- 3 с.л. сладък червен пипер
- Сол и черен пипер
- Провансалски билки или чесън на прах (по желание)

· РЕЦЕПТА ·

1. Измийте картофите, обелете и ги подсушете добре. Нарежете ги на ленти с дебелина около 1 cm, като се уверете, че са с еднакъв размер за равномерно изпичане.
2. В голям съд смесете картофите със зехтина, сладкия червен пипер, солта и черния пипер. Ако желаете, добавете малко провансалски билки или чесън на прах за още вкус.
3. Поставете картофите в уреда, като избягвате поставянето им едни върху други за подобряване на циркулирането на горещия въздух. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма FRIES (ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ) на 180°C за 30 мин**
4. Разклатете кошницата по средата на готвенето, за да може картофите да се изпържат равномерно.
5. Отворете дръжката с две ръце и извадете пържените картофи. Сервирайте веднага и ги хапнете със сос по Ваш избор!

За равномерно пържене до хрупкаво състояние не препълвайте кошницата и оставете достатъчно място между пържените картофи. Можете също така да използвате спрей за готвене, за да покриете пържените картофи равномерно, без да ги напоявате с олио.



· ЗЕЛЕНЧУКОВИ САМОСИ ·

● ○ ○					
Лесно	4	15 мин	1 h	7 мин	

· СЪСТАВКИ ·

- 8 листа брик тесто
- 400 g средно големи картофи, сварени и направени на пюре
- 100 g сварен грах
- 2 средно големи моркова, настъргани
- 3 с.л. зехтин
- 1 ч.л. смлян кимион
- 1 ч.л. смлян кориандър
- 0,5 ч.л. смляна куркума
- Сол и черен пипер

· РЕЦЕПТА ·

1. Пригответе пълнежа в съд. Смесете картофите, граха, морковите, зехтина, кимиона, кориандъра, куркумата, солта и черния пипер.

2. Вземете лист брик тесто, нарежете го наполовина и сгънете всяка от половините наполовина, за да се образува лента. Поставете 1 супена лъжица пълнеж в единия край и сгънете, за да се образува триъгълник. Използвайте малко вода за запечатване на краищата.

3. Поставете самосите в уреда. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма NUGGETS (ХАПКИ) на 180°C за 10 минути.**

4. Отворете уреда с две ръце и внимателно извадете самосите.

Пригодете подправките според Вашия вкус и добавете други зеленчуци към пълнежа, например спанак или лук, за получаване на различни вкусове.
За версия с месо добавете смляно пилешко или друго месо към пълнежа.
Ако не разполагате с листа брик тесто, използвайте кори за баница и използвайки четка, ги намажете с олио или разтопено масло за получаване на приятна хрупкавост.



· ПИЛЕШКИ ХАПКИ ·

	● ○ ○				
	Лесно	4	20 мин	-	14 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 500 g пилешки гърди
- 100 g брашно
- 2 яйца
- 150 g панко галета
- 1 ч.л. сладък червен пипер
- 1 ч.л. чесън на прах
- Сол и черен пипер
- Спрей за готвене или зехтин

· РЕЦЕПТА ·

1. Нарежете пилешките гърди на хапки.
2. Пригответе три чинии за галетата: в първата поставете брашното, подправено със сол и черен пипер. Във втората разбийте яйцата. В третата смесете панко галетата със сладкия червен пипер и чесъна на прах.
3. Оваляйте всяка пилешка хапка в брашното, изтръскайте излишъка, след което потопете в разбитите яйца и най-накрая оваляйте в сместа от панко галета. Поставете панираните хапки на чиния, докато станат готови за готвене.
4. Използвайки четка, намажете пилешките хапки с малко зехтин за допълнителна хрупкавост.
5. Подредете пилешките хапки в тавата, без да ги поставяте една върху друга. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма NUGGETS (ХАПКИ) на 200°C за 14 мин**
6. Обърнете хапките по средата на готвенето, за да могат да се изпекат равномерно.
7. Отворете дръжката с две ръце, за да извадите пилешките хапки.
8. Сервирайте домашно приготвените пилешки хапки веднага, гарнирани със сос по Ваш избор. Наслаждавайте се!

За получаване на по-пикантна версия можете да добавите чили на прах към галетата. Ако искате да намалите съдържанието на мазнини, избягвайте да мажете хапките с олио, използвайки четка. Панко галетата сама по себе си осигурява хрупкава текстура. Уверете се, че на грила не са наредени прекалено много хапки, за да позволите на горещия въздух да циркулира свободно и да осигурите равномерно изпичане на хапките.



· ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА ТАНДУРИ ·

●○○	4	15 мин	2 ч	15 мин
Лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 12 пилешки бутчета
- 2 с.л. паста тандури (или смес от тандури подправки на прах)
- 200 g обикновено кисело мляко
- 2 скилидки чесън, счукани
- 1 с.л. настърган пресен джинджифил
- 1 лимон
- Сол
- Спрей за готвене

· РЕЦЕПТА ·

1. В голям съд смесете пастата тандури (или тандури подправките на прах), киселото мляко, чесъна, джинджифила, лимоновия сок и щипка сол, за да приготвите маринатата.
2. Добавете пилешките бутчета към маринатата и се уверете, че са добре оваляни. Покрийте съда и оставете маринатата в хладилника за поне 2 часа, в идеалния случай за една нощ, за да могат бутчетата да се овкусят добре.
3. Извадете пилешките бутчета от маринатата и изхвърлете излишното количество.
4. Поставете бутчетата в уреда. Ако е възможно, използвайте спрей за готвене, за да намажете леко бутчетата преди готвенето.
5. Затворете уреда и стартирайте процеса на готвене, **задайте програма CHICKEN LEGS (ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА) на 200°C за 15 мин.**
6. Обърнете бутчетата по средата на готвенето, за да могат да се изпекат равномерно.
7. Отворете дръжката с две ръце, за да извадите пилешките бутчета.
8. Сервирайте пилешките бутчета тандури с лимонови резени, ориз басмати и освежаващ сос „Райта“. Наслаждавайте се!

За получаване на по-наситен червен цвят, който е типичен за ястията тандури, можете да добавите малко червена боя за храна към маринатата. Задължително оставете бутчетата на стайна температура за около 15 минути преди готвенето, за да осигурите равномерно изпичане. Гарнирайте ястието с накълцан пресен кориандър, преди да сервирате, за нотка свежест и пъстрота.



· ШИШЧЕТА С ТЕЛЕШКО В СОС „ТЕРИЯКИ“ ·

	●●○				
	Лесно	4	20 мин	-	8 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 300 g парчета сирене „Комте“ (или подобно полутвърдо сирене)
- 18 резена телешко карпачо
- 10 cl соев сос
- 6 с.л. мед
- 10 cl сос „Терияки“
- Дървени шишчета, предварително накиснати във вода

· РЕЦЕПТА ·

1. Отстранете кората от сиренето и нарежете на кубчета по 1,5 cm. Нанижете парчетата сирене на 12 шишчета и наредете около тях карпачото.
2. Разбъркайте соята и меда и мариновайте шишчетата в сместа за 1 час в хладилника.
3. Поставете шишчетата в уреда. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма BACON (БЕКОН) на 180°C за 8 мин.**
4. Обърнете шишчетата по средата на готвенето.
5. Междувременно леко загрейте соса „Терияки“ в малка тенджера или в микровълновата фурна.
6. Отворете дръжката с две ръце и извадете шишчетата от уреда. Използвайки четка, ги намажете със соса „Терияки“. Наслаждавайте се!

За получаване на по-силно изразен вкус можете да мариновате телешкото в сос „Терияки“ за 1 до 2 часа, преди да го гриловате. Сервирайте с ориз басмати. Можете също да добавите гъби или парчета ананас към шишчетата за сладък и солен привкус.



· ГРИЛОВАНИ РЕБРА СЪС СОС ЗА БАРБЕКЮ ·

	●●○				
	Лесно	4	20 мин	30 мин	18 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 1 kg свински ребра
- 1 ч.л. сладък червен пипер (по желание)
- 1 ч.л. чесън на прах (по желание)
- 20 cl сос за барбекю по Ваш избор
- Дървени шишчета
- Сол и черен пипер

· РЕЦЕПТА ·

1. Пригответе ребрата, като отстраните мембраната от задната част и ги подправите със сол, черен пипер, сладък червен пипер и чесън на прах.
2. Поставете ребрата в уреда. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма BACON (БЕКОН) на 180°C за 25 мин.**
3. Обърнете ребрата по средата на готвенето.
4. Междувременно пригответе соса за барбекю, ако е необходимо, или използвайте готов сос за барбекю.
5. Отворете дръжката с две ръце. Използвайки четка, намажете ребрата със соса за барбекю, и ги оставете да се пекат за още 10 минути, за да може сосът да прилепне добре и да се карамелизира леко, **задайте програма BACON (БЕКОН) на 180°C за 10 мин.**
6. След като готвенето приключи, отворете дръжката с две ръце и внимателно извадете ребрата. Наслаждавайте се!

За получаване на още по-крехки ребра можете да ги увиете в алуминиево фолио, след като ги намажете със соса, използвайки четка, и да ги поставите обратно в тавата за последните 10 минути.



· РИБА С ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ ·

● ○ ○					
Лесно	4	5 мин	-	50 мин	

· СЪСТАВКИ ·

- 4 филета от риба треска (или друг вид бяла риба)
- 120 g брашно
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ч.л. сладък червен пипер
- 20 cl бира или газирана вода
- Спрей за готвене или зехтин
- 800 g замразени пържени картофи
- Сол и черен пипер
- Резени лимон
- Сос „Тартар“ или майонеза

· РЕЦЕПТА ·

1. Пригответе сместа в купа, като смесите брашното, бакпулвера, сладкия червен пипер, солта и черния пипер. Постепенно добавяйте бирата или газираната вода, като бъркате до получаване на гладка смес.
2. Потопете филетата риба в сместа, като се уверите, че са добре оваляни.
3. Поставете филетата в уреда. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма NUGGETS (ХАПКИ) на 200°C за 12 мин.**
4. Обърнете ги по средата на готвенето, за да може рибата да се изпече равномерно и да стане хрупкава. Отворете дръжката с две ръце и извадете рибата от уреда.
5. Поставете пържените картофи в уреда. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма FRIES (ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ) на 180°C за 30 мин.**
6. Разклатете по средата на готвенето, за да осигурите равномерно изпичане. Отворете дръжката с две ръце. Изсипете пържените картофи в съд и ги подправете.
7. Поставете филетата в уреда. Рестартирайте процеса на готвене, за да ги претоплите, **задайте програма NUGGETS (ХАПКИ) на 200°C за 3 мин.**
8. Сервирайте филетата риба незабавно с хрупкавите пържени картофи, резени лимон и сос „Тартар“ или майонеза.

Задължително отцедете и подсушете добре филетата риба, преди да ги оваляте в сместа, за по-добро прилепване.



· РИБА ТОН ПО ТАЙЛАНДСКИ ·

●○○	4	20 мин	-	37 мин	
Лесно					

· СЪСТАВКИ ·

- 4 стека от сьомга
- 10 cl соев сос с ниско съдържание на сол
- 1 лайм
- 4 скилидки чесън
- 2 с.л. настърган джинджифил
- 1 червена чушка
- 2 моркова
- 1 тиквичка
- 1 с.л. зехтин
- 50 g снежен грах
- 50 g кълнове от боб
- 4 с.л. сладък чили сос
- 0,5 стрък пресен лук, накълцан
- 2 с.л. сусамови семена
- 1 лайм
- Няколко стръка кориандър
- Сол и черен пипер

· РЕЦЕПТА ·

1. Нарежете сьомгата на едри кубчета. В съд разбъркайте соевия сос, сока от лайм, накълцания чесън и настъргания джинджифил. Добавете сьомгата, покрийте съда и оставете да престои за 20 минути.

2. Измийте и подсушете чушките, морковите и тиквичката. Нарежете чушката на ленти и отстранете сърцевината. Обелете морковите и ги нарежете на тънки лентички. Нарежете тиквичката на ленти с еднакъв размер. Разбъркайте накълцаните зеленчуци с олиото в съд. Добавете снежния грах и кълновете от боб. Подправете със сол и черен пипер.

3. Поставете зеленчуците в уреда. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ) на 180°C за 30 мин.**

4. Разбъркайте зеленчуците по средата на готвенето.

5. Отворете дръжката с две ръце. Оставете зеленчуците настрана в съд.

6. Поставете сьомгата, нарязана на кубчета, в тавата. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма FISH (РИБА) на 180°C за 6 мин.**

След като готвенето приключи, отворете дръжката с две ръце и внимателно извадете сьомгата.

7. Сервирайте зеленчуците и сьомгата в чинии. Поръсете сьомгата със сладкия чили сос, пресния лук и сусамовите семена. Полейте леко с лайм зеленчуците и поръсете с кориандър. Наслаждавайте се!

За получаване на цялостно ястие сервирайте сьомгата по тайландски с ориз жасмин.



· ХРУПКАВИ ПАНИРАНИ СКАРИДИ В СЛАДКО-КИСЕЛ СОС ·

	● ○ ○				
	Лесно	4	15 мин	-	8 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 500 g обелени и изчистени скариди (18 броя)
- 100 g панко галета или класическа галета
- 2 яйца, разбити
- 1 ч.л. къри на прах
- 75 g брашно
- Сол и черен пипер
- Олио (по желание)

СОС

- 3 с.л. кетчуп
- 2 с.л. ябълков оцет
- 1 с.л. соев сос
- 2 с.л. кафява захар
- 1 с.л. царевично брашно
- 1 накълцана скилидка чесън
- 1 малко парче пресен джинджифил, настъргано
- 10 cl вода

· РЕЦЕПТА ·

1. Пригответе три чинии за панирането на скаридите: една с брашното, една с разбитите яйца и кърито на прах и една с галетата. Подправете брашното и галетата със сол и черен пипер. Потопете всяка скарида в брашното, след това в разбитите яйца и накрая в галетата, като се уверите, че всяка скарида е оваляна добре.

2. Подредете панираните скариди на грила. Ако желаете, поръсете леко скаридите с олио за по-хрупкава текстура.

3. Поставете скаридите в тавата и пържете, докато станат златисти на цвят и хрупкави, **задайте програма NUGGETS (ХАПКИ) на 200°C за 8 мин**

4. Докато скаридите се пържат, пригответе сладко-киселия сос. В малка тенджера разбъркайте кетчуп, ябълков оцет, соев сос, кафява захар, чесън, джинджифил и вода. Оставете да заври. Добавете царевичното брашно, разтворено в малко вода, и бъркайте непрекъснато, докато сосът се сгъсти. Поддържайте сместа топла.

5. Отворете дръжката с две ръце и внимателно извадете скаридите от уреда.

6. Сервирайте със сладко-киселия сос. Наслаждавайте се!

За получаване на по-здравословна версия можете да замените традиционната галета с галета без глутен или фино смлени натрошени овесени ядки. Добавете малко лют червен пипер на люспи към соса за пикантен привкус. Сервирайте с ориз басмати или пържени зеленчуци за получаване на балансирано ястие.



· БИСКВИТКИ С ШОКОЛАД ·

● ○ ○					
Лесно	4	20 мин	6 ч	1 ч 10 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 150 g брашно тип 45
- 40 g царевично брашно
- 1 ч.л. бакпулвер
- 85 g меко масло
- 75 g кафява пудра захар
- 1 разбито яйце
- 120 g шоколадови парченца

· РЕЦЕПТА ·

1. Разбъркайте брашното, царевичното брашно и бакпулвера в съд. Оставете настрана.
2. В друг съд изсипете мекото масло и след това кафявата захар. С помощта на бъркалка разбъркайте за получаване на много мека текстура. Постепенно добавяйте яйцето към маслото и захарта. Трябва да се получи мека текстура.
3. Изсипете в сместа от брашно/нишесте/мая. Объркайте с гъвкава шпатула, докато се получи гладко тесто. Добавете шоколадовите парченца и разбъркайте, за да се омесят, без да месите прекалено много тестото. От тестото оформете топки с тегло около 65 g, след което ги разточете леко.
4. Поставете 4 бисквитки в машината. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма COOKIES (БИСКВИТКИ) на 180°C за 10 мин**
5. Изпечете останалите бисквитки. Отворете дръжката с две ръце и извадете бисквитките от уреда. Изчакайте няколко минути, преди внимателно да ги преместите на решетка, където ще се втвърдят, докато изстиват.
6. Хапнете бисквитките, след като изстинат достатъчно.

За получаване на по-меки бисквитки намалете малко времето за печене. Създайте по-разнообразна наслада, като добавите накълцани ядки, парченца бял шоколад или какао на прах към тестото, за да създадете бисквитки с различни вкусове.



· ДЕХИДРАТИРАНИ ЯБЪЛКИ ·

	● ○ ○				
	Лесно	2	10 мин	-	4 ч

· СЪСТАВКИ ·

- 2 органични ябълки със среден размер, сорт „Златна превъзходна“ или „Пинк лейди“

· РЕЦЕПТА ·

1. Измийте и подсушете добре ябълките. Нарежете ябълките на кръгове с дебелина около 3 mm.
2. Наредете резените на един слой в уреда, като се уверите, че не се припокриват. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма DEHYDRATATION (ДЕХИДРАТИРАНЕ) на 70°C за 4 часа.**
3. Отваряйте уреда от време на време, за да проверявате хода на дехидратирането, и обръщайте резените ябълка, ако е необходимо, за да могат да се изсушат равномерно.
4. След като дехидратирането приключи, изключете уреда и оставете резените ябълка вътре в уреда, за да изстинат и изсъхнат напълно.
5. Съхранявайте дехидратираните ябълки в херметически затворен съд на стайна температура или ги хапнете веднага като здравословна закуска или като добавка към Вашата гранола или кисело мляко.

За да избегнете препичането на ябълките, можете да накиснете резените в смес от вода и лимонов сок за няколко минути, преди да ги поставите върху грила.
Можете да поръсите резените ябълка с канела или захар, преди да ги дехидратирате.
Задължително проверявайте резените редовно към края на процеса на дехидратиране, тъй като могат много бързо от перфектно хрупкави да станат прекалено сухи.



· PECAN TART ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Лесно	4	20 мин	30 мин	28 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 1 руло от ронливо маслено тесто
- 60 g масло
- 60 g мед
- 120 g кленов сироп
- 3 яйца
- 60 g нискомаслена сметана
- 90 g кафява захар на прах
- 1 щипки сол
- 150 g пекан

· РЕЦЕПТА ·

1. Развийте ронливото маслено тесто и го поставете в намазнена форма за тарт с диаметър 24 cm или върху перфорирана решетка. Надупчете основата на тарта с вилица, за да не се надигне твърде много по време на етапа на предварително готвене.
2. Поставете формата в уреда. Стартирайте процеса на готвене, за да изпечете предварително тестото.
3. Проверете дали тестото се надига твърде много и го надупчете с вилица, ако е необходимо.

Задайте програма Fresh Pizza (Прясна пица) на 170°C за 8 минути.

4. Разтопете маслото в съд в микровълновата фурна. Добавете меда, кленовия сироп и яйцата. Разбъркайте до получаване на гладка смес, след което добавете сметаната, захарта и солта. Разбъркайте добре и оставете да престои за 30 минути. Поставете орехите върху основата на тарта, разбъркайте сместа и след това я изсипете върху орехите.
5. Поставете тарта в уреда. Стартирайте процеса на готвене, **задайте програма FRESH PIZZA (ПРЯСНА ПИЦА) на 160°C за 20 минути.**
6. По средата на печенето отворете дръжката с две ръце, за да проверите дали тартът е изпечен, и го завъртете, ако е необходимо, за да осигурите равномерно изпичане.
7. След като се изпече, отворете дръжката с две ръце, внимателно отстранете тарта и го оставете да изстине върху решетка, преди да го отделите от формата.

За още по-вкусен тарт с пекан можете да добавите малко бърбън или тъмен ром към течната смес. Сервирайте тарта топъл или на стайна температура, в идеалния случай с порция бита сметана или лъжица ванилов сладолед. Задължително оставете тарта да изстине достатъчно, преди да го разрежете, тъй като пълнежът ще се втвърди, докато изстива.

PL

SPIS TREŚCI

LEGENDA

POZIOM TRUDNOŚCI

LICZBA OKŁADEK

CZAS PRZYGOTOWANIA

CZAS ODPOCZYNKU

CZAS GOTOWANIA URZĄDZENIE

PROGRAMY

OWOCE

NUGGETS

KURCZAK

RYBA

WARZYWA

SMAKI

WĘDLINY

DEHYDRACJA

FROZEN PIZZA
MROŻONA PIZZA

FRESH PIZZA
ŚWIEŻA PIZZA

• ODKRYJ WSZYSTKIE NASZE PRZEPISY •



- PIZZA CZTERY SERY
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA HAWAJSKA
- DOMOWE FRYTKI
- PIEROŻKI SAMOSA Z WARZYWAMI



- NUGGETSY Z KURCZAKA
- PODUDZIA Z KURCZAKA TANDOORI
- KEBABY WOŁOWE Z SOSEM TERIYAKI
- GRILLOWANE ŻEBERKA Z SOSEM BARBECUE
- RYBA Z FRYTKAMI
- ŁOSOŚ PO TAJSKU
- CHRUPIĄCE KREWETKI PANIEROWANE W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM



- CIASTKA CZEKOLADOWE
- SUSZONE JABŁKA
- TARTA Z ORZECHAMI PEKAN



· PIZZA CZTERY SERY ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Łatwy	2	15 min	-	10 min

· SKŁADNIKI ·

- 1 kupowane w sklepie okrągłe ciasto na pizzę
- 10 g mąki
- 60 g sosu pomidorowego
- 50 g sera mozzarella, tartego lub w plasterkach
- 50 g pokruszonego sera gorgonzola
- 50 g startego parmezanu
- 50 g łagodnego sera koziego, posiekanego lub pokruszonego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka suszonego oregano lub kilka świeżych liści bazylii
- Świeżo mielony czarny pieprz

· PRZEPIS ·

1. Posyp dno miski mąką. Rozłóż ciasto i włóż je do urządzenia.
2. Rozsmaruj na cieście sos pomidorowy, zostawiając mały brzeg. Pamiętaj, że autentyczna pizzy z 4 serami nie wymaga sosu pomidorowego. Na cieście równomiernie rozłóż mozzarellę, gorgonzolę, parmezan i kozi ser. Skrop oliwą i posyp oregano lub udekoruj listkami bazylii. Zmiel odrobinę pieprzu bezpośrednio na pizzę, aby wydobyć smaki.
3. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program FRESH PIZZA na 220°C i 10 min.**
4. W połowie pieczenia otwórz uchwyt obiema rękami, aby sprawdzić, czy pizza jest upieczona i w razie potrzeby obróć ją, aby zapewnić równomierne upieczenie.
5. Po upieczeniu otwórz uchwyt obiema rękami i ostrożnie wyjmij pizzę. Podawaj od razu!

Aby uzyskać jeszcze bardziej wykwintne doznania, możesz dodać odrobinę rokfora lub innego sera pleśniowego.



· PIZZA MARGHERITA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Łatwy	2	10 min	-	10 min

· SKŁADNIKI ·

- 10 g mąki
- 1 kupowane w sklepie okrągłe ciasto na pizzę
- 80 g wysokiej jakości sosu pomidorowego
- 80 g świeżej mozzarelli w plasterkach
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól i pieprz
- Kilka świeżych liści bazylii

· PRZEPIS ·

1. Posyp mąką dno miski.
2. Rozłóż ciasto i włóż je do urządzenia.
3. Równomiernie rozsmaruj na cieście sos pomidorowy, zostawiając mały brzeg. Poukładaj plasterki mozzarelli na sosie pomidorowym. Dopraw odrobiną soli i pieprzu oraz skrop oliwą z oliwek.
4. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program FRESH PIZZA na 220°C i 10 min.**
5. W połowie pieczenia otwórz uchwyt obiema rękami, aby sprawdzić, czy pizza jest upieczona i w razie potrzeby obróć ją, aby zapewnić równomierne upieczenie.
6. Po upieczeniu otwórz uchwyt obiema rękami i ostrożnie wyjmij pizzę.
7. Udekoruj pizzę świeżymi liśćmi bazylii i podawaj od razu!

Do przygotowania margherity używaj świeżych, wysokiej jakości składników. Prostota tej pizzy czyni ją tak wyjątkową, dlatego wybierz dobry sos pomidorowy, świeżą mozzarellę i świeże liście bazylii.



· PIZZA HAWAJSKA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Łatwy	2	15 min	-	10 min

· SKŁADNIKI ·

- 1 kupowane w sklepie okrągłe ciasto na pizzę
- 10 g mąki
- 80 g sosu pomidorowego
- 100 g ananasa z puszki w kawałkach
- 100 g wędzonych plasterków kurczaka
- 125 g tartego sera (mozzarella, ementaler lub mieszanka włoskich serów)
- 1 łyżka oliwy z oliwek extra virgin
- Sól i pieprz
- Kilka świeżych liści bazylii lub kolendry (opcjonalnie)

· PRZEPIS ·

1. Posyp dno miski mąką. Rozłóż ciasto i włóż je do urządzenia.
2. Rozsmaruj na cieście sos pomidorowy, zostawiając mały brzeg. Rozsyp starty ser równomiernie na sosie pomidorowym. Rozłóż kawałki ananasa i plasterki kurczaka równomiernie na ser. Skrop oliwą z oliwek oraz dopraw solą i pieprzem.
3. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program FRESH PIZZA na 220°C i 10 min.**
4. W połowie czasu pieczenia otwórz uchwyt obiema rękami, aby sprawdzić, czy pizza jest upieczona i w razie potrzeby obróć ją, aby zapewnić równomierne upieczenie. Po upieczeniu otwórz uchwyt obiema rękami, ostrożnie wyjmij pizzę i pozostaw ją na kilka minut, aby odpoczęła.
5. Przed pokrojeniem i podaniem udekoruj pizzę świeżymi liśćmi bazylii, aby nadać jej kolor i świeżość.

W wegetariańskiej wersji pizzy hawajskiej możesz pominąć szynkę z indyka lub kurczaka i dodać kawałki czerwonej lub żółtej papryki, a nawet plasterki wędzonego tofu, aby uzyskać odrobinę białka. Możesz też po upieczeniu posypać pizzę płatkami czerwonej papryki dla nadać jej nieco pikanterii.



· DOMOWE FRYTKI ·

● ○ ○	4	15 min	30 min	30 min
Łatwy				

· SKŁADNIKI ·

- 700 g świeżych frytek
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 3 łyżki papryki
- Sól i pieprz
- Zioła prowansalskie lub czosnek w proszku (opcjonalnie)

· PRZEPIS ·

1. Umyj ziemniaki, obierz je i dobrze osusz. Pokrój je w słupki o grubości około 1 cm, upewniając się, że mają jednakową wielkość, aby zapewnić równomierne pieczenie.
2. W dużym naczyniu wymieszaj frytki z oliwą, papryką, solą i pieprzem. Jeśli chcesz, dodaj trochę ziół prowansalskich lub sproszkowanego czosnku, aby uzyskać dodatkowy smak.
3. Włóż frytki do urządzenia tak, aby się na siebie nie nakładały, aby poprawić cyrkulację gorącego powietrza. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program FRIES na 180°C i 30 min.**
4. W połowie czasu pieczenia wstrząśnij koszem, aby frytki równomiernie się upiekły.
5. Otwórz uchwyt obiema rękami i wyjmij frytki. Podawaj natychmiast z ulubionym sosem!

Aby uzyskać równomierne, chrupiące efekty pieczenia, uważaj, aby nie przeładować kosza i pozostaw dużo miejsca między frytkami. Możesz również równomiernie spryskać frytki olejem w sprayu.



· PIEROŻKI SAMOSA Z WARZYWAMI ·

● ○ ○					
Łatwy	4	15 min	1 godz.	7 min	

· SKŁADNIKI ·

- 8 arkuszy ciasta brik
- 400 g średnich ziemniaków, ugotowanych i utłuczonych
- 100 g ugotowanego groszku
- 2 średnie starte marchewki
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1/2 łyżeczki mielonej kurkumy
- Sól i pieprz

· PRZEPIS ·

1. Przygotuj farsz w pojemniku. Wymieszaj ziemniaki, groszek, marchewkę, oliwę z oliwek, kminek, kolendrę, kurkumę, sól i pieprz.
2. Weź arkusz ciasta brik, przekrój na pół i złóż każdą połówkę na pół, tworząc pasek. Na jeden koniec nałóż 1 łyżkę farszu i złóż w trójkąt. Użyj nieco wody, aby skleić brzegi.
3. Włóż pierożki samosa do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program NUGGETS na 180°C i 10 min.**
4. Otwórz urządzenie obiema rękami i ostrożnie wyjmij pierożki samosa.

Dopraw według własnego gustu lub do farszu dodaj inne warzywa, np. szpinak czy cebulę, dla urozmaicenia smaku.
W wersji z mięsem do farszu dodaj mięso mielone lub mielonego kurczaka.
Jeśli nie masz ciasta brik, użyj płatów ciasta filo i posmaruj je olejem lub roztopionym masłem, aby uzyskać przyjemną chrupkość.



· NUGGETSY Z KURCZAKA ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	20 min	-	14 min

· SKŁADNIKI ·

- 500 g piersi z kurczaka
- 100 g mąki
- 2 jaja
- 150 g panierki panko
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- Sól i pieprz
- Olej w sprayu lub oliwa z oliwek

· PRZEPIS ·

1. Pokrój piersi z kurczaka na kawałki wielkości kęsa.
2. Przygotuj trzy talerze na panierkę: na pierwszym umieść mąkę przyprawioną solą i pieprzem. Na drugim ubij jajka. Na trzecim wymieszaj panierkę panko z papryką i czosnkiem w proszku.
3. Każdy kawałek kurczaka obtocz w mące, strząśnij jej nadmiar, następnie zanurz w roztrzepanym jajku i na koniec obtocz w panierce panko. Odkładaj panierowane kawałki na talerzu, aż będą gotowe do upieczenia.
4. Posmaruj nuggetsy z kurczaka odrobiną oliwy z oliwek, aby uzyskać dodatkową chrupkość.
5. Ułóż pojedynczą warstwę nuggetsów z kurczaka na patelni. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program NUGGETS na 200°C i 14 min.**
6. W połowie czasu pieczenia obróć nuggetsy, aby równomiernie się upiekły.
7. Otwórz uchwyt obiema rękami, aby wyjąć nuggetsy.
8. Podawaj domowe nuggetsy z kurczaka od razu z dodatkiem wybranego sosu. Smacznego!

Aby uzyskać pikantniejszą wersję, do bułki tartej można dodać chilli w proszku. Jeśli chcesz zmniejszyć zawartość tłuszczu, nie smaruj nuggetsów olejem. Panierka Panko sama w sobie nadaje chrupiącą konsystencję. Upewnij się, że grill nie jest przepełniony, aby umożliwić swobodną cyrkulację gorącego powietrza i równomiernie usmażyć nuggetsy.



· PODUDZIA Z KURCZAKA TANDOORI ·

Łatwy	4	15 min	2 godz.	15 min

· SKŁADNIKI ·

- 12 podudzi z kurczaka
- 2 łyżki pasty tandoori (lub mieszanki sproszkowanych przypraw tandoori)
- 200 g jogurtu naturalnego
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżka startego świeżego imbiru
- 1 cytryna
- Sól
- Olej w sprayu

· PRZEPIS ·

1. W dużym naczyniu wymieszaj pastę tandoori (lub sproszkowane przyprawy tandoori), jogurt, czosnek, imbir, sok z cytryny i szczyptę soli, aby stworzyć marynatę.
2. Włóż podudzia do marynaty i dokładnie je w niej obtocz. Przykryj i odstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą noc, aby smaki się przegryzły.
3. Wyjmij podudzia z marynaty i usuń jej nadmiar.
4. Włóż podudzia do urządzenia. Jeśli to możliwe, użyj oleju w sprayu, aby lekko natłuścić podudzia przed pieczeniem.
5. Zamknij urządzenie i rozpocznij pieczenie, **ustawiając program CHICKEN LEGS na 200°C i 15 min.**
6. W połowie czasu pieczenia obróć podudzia, aby równomiernie się upiekły.
7. Otwórz uchwyt obiema rękami, aby wyjąć podudzia.
8. Podawaj udka z kurczaka tandoori z łódeczkami cytryny, ryżem basmati i orzeźwiającym sosem raita. Smacznego!

Aby uzyskać bardziej intensywny czerwony kolor, typowy dla dań tandoori, można do marynaty dodać odrobinę czerwonego barwnika spożywczego. Pamiętaj, aby przed przyrządzeniem pozostawić podudzia w temperaturze pokojowej na około 15 minut, aby zapewnić równomierne pieczenie. Przed podaniem udekoruj danie posiekaną świeżą kolendrą, aby uzyskać odrobinę świeżości i koloru.



· KEBABY WOŁOWE Z SOSEM TERIYAKI ·

	● ● ○				
	Łatwy	4	20 min	-	8 min

· SKŁADNIKI ·

- 300 g sera Comté w kawałkach (lub podobnego sera półtwardego)
- 18 plasterków carpaccio wołowego
- 100 ml sosu sojowego
- 6 łyżek miodu
- 260 ml sosu teriyaki
- Drewniane szpikulce, wstępnie nasączone w wodzie

· PRZEPIS ·

1. Usuń skórkę z sera i pokrój go w kostkę o boku 1,5 cm. Nabij kawałki sera na 12 szpikulców i otocz je carpaccio.
2. Wymieszaj sos sojowy z miodem i zamarynuj kebaby w tej mieszance przez 1 godzinę w lodówce.
3. Włóż szaszłyki do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program BACON na 180°C i 8 min.**
4. Obróć szaszłyki w połowie czasu gotowania.
5. W międzyczasie delikatnie podgrzej sos teriyaki w małym rondlu lub w kuchence mikrofalowej.
6. Otwórz uchwyt obiema rękami i wyjmij szaszłyki z urządzenia. Posmaruj je sosem teriyaki. Smacznego!

Aby uzyskać bardziej wyrazisty smak, możesz zamarynować wołowinę w sosie teriyaki na 1–2 godziny przed grillowaniem. Podawaj z ryżem basmati. Możesz także dodać do kebabów grzyby lub kawałki ananasa, aby uzyskać słodko-pikantną nutę.



· GRILLOWANE ŻEBERKA Z SOSEM BARBECUE ·

	● ● ○				
	Łatwy	4	20 min	30 min	18 min

· SKŁADNIKI ·

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 1 łyżeczka papryki (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka czosnku w proszku (opcjonalnie)
- 200 ml wybranego sosu barbecue
- Drewniane szpikulce
- Sól i pieprz

· PRZEPIS ·

1. Przygotuj żeberka, usuwając błonę z tyłu i doprawiając je solą, pieprzem, papryką i czosnkiem w proszku.
2. Włóż żeberka do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program BACON na 180°C i 25 min.**
3. Obróć żeberka w połowie czasu pieczenia.
4. W międzyczasie przygotuj sos barbecue lub użyj gotowego sosu barbecue.
5. Otwórz uchwyt obiema rękami. Posmaruj żeberka sosem barbecue i piecz przez kolejne 10 minut, aby sos dobrze się przykleił i lekko skarmelizował. **Ustaw program BACON na 180°C i 10 minut.**
6. Po upieczeniu otwórz uchwyt obiema rękami i ostrożnie wyjmij żeberka. Smacznego!

Aby żeberka były jeszcze delikatniejsze, można je posmarować sosem, zawinąć w folię aluminiową i włożyć z powrotem na patelnię na ostatnie 10 minut.



· RYBA Z FRYTKAMI ·

● ○ ○	4	5 min	-	50 min
Łatwy				

· SKŁADNIKI ·

- 4 filety z dorsza (lub innej białej ryby)
- 120 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka papryki
- 200 ml piwa lub wody gazowanej
- Olej w sprayu lub oliwa z oliwek
- 800 g mrożonych frytek
- Sól i pieprz
- Łódeczki cytryny
- Sos tatarski lub majonez

· PRZEPIS ·

1. Przygotuj ciasto mieszając w misce mąkę, proszek do pieczenia, paprykę, sól i pieprz. Stopniowo dodawaj piwo lub wodę gazowaną, ciągle mieszając, aż uzyskasz gładkie ciasto.
2. Zanurz filety rybne w cieście, upewniając się, że są dobrze nim pokryte.
3. Włóż filety do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program NUGGETS na 200°C i 12 min.**
4. Obróć je w połowie czasu pieczenia, aby ryby były równomiernie rumiane i chrupiące. Otwórz uchwyt obiema rękami i wyjmij rybę z urządzenia.
5. Włóż frytki do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program FRIES na 180°C i 30 min.**
6. Wstrząśnij w połowie czasu pieczenia, aby zapewnić równomierne zarumienienie. Otwórz uchwyt obiema rękami. Przełóż frytki do pojemnika i przypraw.
7. Włóż filety do urządzenia. Ponownie uruchom urządzenie, aby je podgrzać, **ustawiając program NUGGETS na 200°C i 3 min.**
8. Filety rybne podawaj natychmiast z chrupiącymi frytkami, łódeczkami cytryny oraz sosem tatarskim lub majonezem.

Pamiętaj, aby dobrze odsączyć i osuszyć filety rybne przed zanurzeniem ich w cieście, aby zapewnić jego lepsze przyleganie.



· ŁOSOŚ PO TAJSKU ·

● ○ ○	4		-	
Łatwy		20 min		37 min

· SKŁADNIKI ·

- 4 steki z łososia
- 100 ml sosu sojowego o niskiej zawartości soli
- 1 limonka
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki startego imbiru
- 1 czerwona papryka
- 2 marchwie
- 1 cukinia
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 50 g groszku cukrowego
- 50 g kiełków fasoli
- 4 łyżki słodkiego sosu chili
- 1/2 posiekanej dymki
- 2 łyżki ziaren sezamu
- 1 limonka
- Kilka gałązek kolendry
- Sól i pieprz

· PRZEPIS ·

1. Pokrój łososia w dużą kostkę. W naczyniu wymieszaj sos sojowy, sok z limonki, posiekany czosnek i starty imbir. Dodaj łososia, przykryj i pozostaw na 20 minut.

2. Umyj i osusz paprykę, marchew i cukinię. Pokrój paprykę w paski i usuń rdzeń. Obierz marchewki i pokrój w cienkie słupki. Pokrój cukinię w słupki tej samej wielkości. Wymieszaj posiekane warzywa z oliwą w pojemniku. Dodaj groszek cukrowy i kiełki fasoli. Dopraw solą i pieprzem.

3. Włóż warzywa do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program VEGETABLES na 180°C i 30 min.**

4. W połowie czasu pieczenia wymieszaj warzywa.

5. Otwórz uchwyt obiema rękami. Odłóż warzywa na bok w pojemniku.

6. Umieść kostki łososia na patelni. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program FISH na 180°C i 6 min.**

Po upieczeniu otwórz uchwyt obiema rękami i ostrożnie wyjmij łososia.

7. Podawaj warzywa z łososiem na talerzach. Polej łososia słodkim sosem chili oraz posyp dymką i nasionami sezamu. Skrop warzywa limonką i posyp kolendrą. Smacznego!

Aby uzyskać kompletny posiłek, podawaj łososia po tajsku z ryżem jaśminowym.



· CHRUPIĄCE KREWETKI PANIEROWANE W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM ·

● ○ ○					
Łatwy	4	15 min	-	8 min	

· SKŁADNIKI ·

- 500 g obranych i oczyszczonych krewetek (18 sztuk)
- 100 g panierki panko lub klasycznej bułki tartej
- 2 roztrzepane jajka
- 1 łyżeczka curry w proszku
- 75 g mąki
- Sól i pieprz
- Olej (opcjonalnie)

SOS

- 3 łyżki ketchupu
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 1 mały kawałek świeżego imbiru, starty
- 100 ml wody

· PRZEPIS ·

1. Przygotuj trzy talerze do panierowania krewetek: jeden z mąką, jeden z roztrzepanymi jajkami i curry oraz jeden z bułką tartą. Dopraw mąkę i bułkę tartą solą i pieprzem. Każdą krewetkę zanurz w mące, następnie w roztrzepanym jajku, a na koniec w bułce tartej, upewniając się, że każda krewetka jest dobrze pokryta.

2. Ułóż panierowane krewetki na grillu. Jeśli chcesz, lekko spryskaj krewetki olejem ,aby uzyskać bardziej chrupiącą teksturę.

3. Umieść krewetki na patelni i smaż do uzyskania złotego koloru i chrupkości, **ustawiając program NUGGETS na 200°C i 8 min.**

4. W czasie gdy krewetki się smażą, przygotuj sos słodko-kwaśny. W małym rondlu wymieszaj ketchup, ocet jabłkowy, sos sojowy, brązowy cukier, czosnek, imbir i wodę. Doprowadź do wrzenia. Dodaj mąkę kukurydzianą rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody i cały czas mieszaj, aż sos zgęstnieje. Utrzymaj ciepło.

5. Otwórz uchwyt obiema rękami i ostrożnie wyjmij krewetki z urządzenia.

6. Podawaj z sosem słodko-kwaśnym. Smacznego!

W zdrowszej wersji tradycyjną bułkę tartą możesz zastąpić bułką bezglutenową lub drobno zmielonymi płatkami owsianymi. Dodaj odrobinę płatków chili do sosu, aby uzyskać pikantną nutę. Podawaj z ryżem basmati lub smażonymi warzywami, aby uzyskać zbilansowany posiłek.



· CIASTKA CZEKOLADOWE ·

● ○ ○					
Łatwy	4	20 min	6 godz.	1h10	

· SKŁADNIKI ·

- 150 g mąki T45
- 40 g mąki kukurydzianej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 85 g miękkiego masła
- 75 g brązowego cukru pudru
- 1 roztrzepane jajko
- 120 g wiórków czekoladowych

· PRZEPIS ·

1. W misce wymieszaj mąkę, mąkę kukurydzianą i proszek do pieczenia. Odłóż na bok.
2. W innym pojemniku umieść miękkie masło i dodaj brązowy cukier. Wymieszaj składniki trzepaczką do uzyskania bardzo miękkiej konsystencji. Stopniowo dodawaj jajko do masła i cukru. Należy uzyskać gładka konsystencję.
3. Wlej mieszaninę mąki, skrobi i drożdży. Zagarniaj elastyczną szpatułką do wewnątrz, aż uzyskasz gładkie ciasto. Dodaj wiórki czekoladowe i równomiernie wymieszaj, nie wyrabiając nadmiernie ciasta. Uformuj z ciasta kulki o masie około 65 g, a następnie lekko je spłaszcz.
4. Włóż 4 ciasteczka do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program COOKIES na 180°C i 10 min.**
5. Upiecz pozostałe ciasteczka. Otwórz uchwyt obiema rękami i wyjmij ciasteczka z urządzenia. Odczekaj kilka minut, a następnie ostrożnie przełóż je na metalową kratkę, gdzie stwardnieją podczas stygnięcia.
6. Podawaj ciasteczka, gdy wystarczająco ostygną.

Aby uzyskać bardziej miękkie ciasteczka, skróć nieco czas pieczenia. Urozmaicaj swoje smakołyki, dodając do ciasta posiekane orzechy, wiórki białej czekolady lub kakao w proszku, aby stworzyć ciasteczka o różnych smakach.



· SUSZONE JABŁKA ·

	● ○ ○				
	Łatwy	2	10 min	-	4 h

· SKŁADNIKI ·

- 2 średniej wielkości jabłka organiczne typu Golden lub Pink Lady

· PRZEPIS ·

1. Dokładnie umyj i wysusz jabłka. Pokrój jabłka w plastry o grubości około 3 mm.
2. Ułóż jedną warstwę plastrów w urządzeniu, upewniając się, że nie zachodzą na siebie. Rozpocznij suszenie, **ustawiając program DEHYDRATATION na 70°C i 4 godziny.**
3. Od czasu do czasu otwieraj urządzenie, aby sprawdzić postęp suszenia i w razie potrzeby przewróć plastry na drugą stronę, aby równomiernie wyschły.
4. Po zakończeniu suszenia wyłącz urządzenie i pozostaw plasterki jabłka w środku do całkowitego ostygnięcia i wyschnięcia.
5. Suszone jabłka przechowuj w szczelnym pojemniku w temperaturze pokojowej lub spożywaj je od razu jako zdrową przekąskę lub dodatek do granoli lub jogurtu.

Aby zapobiec brązowieniu jabłek, przed umieszczeniem ich na grillu można je namoczyć przez kilka minut w mieszance wody z sokiem z cytryny.
Przed suszeniem możesz posypać plasterki jabłka cynamonem lub cukrem.
Pamiętaj, aby regularnie sprawdzać plastry pod koniec procesu suszenia, ponieważ mogą one dość szybko zmienić się z idealnie chrupiących w zbyt suche.



· TARTA Z ORZECHAMI PEKAN ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Łatwy	4	20 min	30 min	28 min

· SKŁADNIKI ·

- 1 rolka kruchego ciasta
- 60 g masła
- 60 g miodu
- 120 g syropu klonowego
- 3 jaja
- 60 g chudej śmietanki
- 90 g brązowego cukru pudru
- szczypta soli
- 150 g orzechów pekan

· PRZEPIS ·

1. Rozwiń kruche ciasto i umieść je w natłuszczonej formie do tarty o średnicy 24 cm lub na perforowanym stojaku. Nakłuj spód tarty widelcem, aby zapobiec jej puchnięciu podczas wstępnego pieczenia.
2. Umieść formę w urządzeniu. Rozpocznij pieczenie, aby wstępnie upiec ciasto.
3. Sprawdź, czy ciasto nie puchnie i w razie potrzeby nakłuj je widelcem.

Ustaw program Fresh Pizza na 170°C i 8 minut.

4. Rozpuść masło w naczyniu w kuchence mikrofalowej. Dodaj miód, syrop klonowy i jajka. Ubijaj do uzyskania gładkiej konsystencji, a następnie dodaj śmietanę, cukier i sól. Dobrze wymieszaj i odstaw na 30 minut. Rozłóż orzechy na spodzie tarty, wymieszaj masę, a następnie zalej nią orzechy.
5. Włóż tartę do urządzenia. Rozpocznij pieczenie, **ustawiając program FRESH PIZZA na 160°C i 20 minut.**
6. W połowie pieczenia otwórz uchwyt obiema rękami, aby sprawdzić, czy tarta jest upieczona i obróć ją, jeśli to konieczne, aby zapewnić równomierne pieczenie.
7. Po upieczeniu otwórz uchwyt obiema rękami, ostrożnie wyjmij tartę i pozostaw do ostygnięcia na kratce przed wyjęciem z formy.

Aby tarta z orzechami pekan była jeszcze smaczniejsza, do płynnej mieszanki można dodać odrobinę burbona lub ciemnego rumu. Tartę podawaj na ciepło lub w temperaturze pokojowej, najlepiej z bitą śmietaną lub gałką lodów waniliowych. Upewnij się, że tarta wystarczająco ostygła przed pokrojeniem, ponieważ nadzienie stężeje po ostygnięciu.

UK

ЗМІСТ

ЛЕГЕНДА

РІВЕНЬ СКЛАДНОСТІ

КІЛЬКІСТЬ ОБКЛАДИНОК

ЧАС ПІДГОТОВКИ

ЧАС ВІДПОЧИНКУ

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПРИЛАД

PROGRAMY

ФРУКТИ

НАГЕТСИ

КУРКА

РИБА

ОВОЧІ

ПЕЧИВО

БАГОН

ЗНЕВОЛОЖЕННЯ

FROZEN PIZZA
ЗАМОРОЖЕНА ПІЦЦА

FRESH PIZZA
СВІЖА ПІЦЦА

• ВІДКРИЙТЕ ДЛЯ СЕБЕ ВСІ НАШІ РЕЦЕПТИ •



- ПІЦА «ЧОТИРИ СИРИ»
- ПІЦА «МАРГАРИТА»
- ГАВАЙСЬКА ПІЦА
- КАРТОПЛЯ ФРІ ПО-ДОМАШНЬОМУ
- САМСА З ОВОЧАМИ



- КУРЯЧІ НАГЕТСИ
- КУРЯЧІ НІЖКИ ТАНДУРІ
- ШАШЛИКИ З ЯЛОВИЧИНИ В СОУСІ ТЕРІЯКІ
- РЕБЕРЦЯ НА ГРИЛІ З СОУСОМ БАРБЕКЮ
- РИБА З КАРТОПЛЕЮ ФРІ
- ЛОСОСИНА ПО-ТАЙСЬКИ



- ХРУСТКІ ПАНІРОВАНІ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СОЛОДКОМУ СОУСІ
- ПЕЧИВО З ШОКОЛАДОМ
- СУШЕНІ ЯБЛУКА
- ПИРІГ ІЗ ГОРІХАМИ ПЕКАН



· ПІЦА «ЧОТИРИ СИРИ» ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Легко	2	15 хв	-	10 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 1 куплений у магазині круглий корж для піци
- 10 г борошна
- 60 г томатного соусу
- 50 г моцарели, тертої або нарізаної
- 50 г розкришеного сиру «Горгондзола»
- 50 г тертого пармезану
- 50 г м'якого козячого сиру, подрібненого чи розкришеного
- 1 ст. л. оливкової олії
- 1 ч. л. сушеного орегано або кілька листочків свіжого базиліка
- свіжомелений чорний перець

· РЕЦЕПТ ·

1. Притрусіть дно миски борошном. Розгорніть тісто та покладіть його у пристрій.
2. Змастіть тісто томатним соусом, залишивши лише невеличкий край. Зауважте, що в класичному рецепті піци «Чотири сири» можна обійтися без томатного соусу. Рівномірно розподіліть моцарелу, пармезан, сир «Горгондзола» і козячий сир поверх томатного соусу. Побризкайте піцу оливковою олією та посипте орегано або прикрасьте листочками базиліку. Кілька обертів млинка для перцю допоможуть підкреслити аромати піци.
3. Розпочніть приготування й запустіть **програму «СВІЖА ПІЦА» за 220 °C на 10 хвилин.**
4. Після того як мине половина часу випічки, відкрийте ручку обома руками, перевірте піцу і в разі потреби переверніть її, щоб забезпечити рівномірність пропікання.
5. Після приготування відкрийте ручку обома руками й обережно витягніть піцу. Страву можна подавати на стіл!

Щоб ще більше догодити гурманам, можна додати трохи рокфора або іншого сиру з блакитною пліснявою.



· ПІЦА «МАРГАРИТА» ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Легко	2	10 хв	-	10 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 10 г борошна
- 1 куплений у магазині круглий корж для піци
- 80 г якісного томатного соусу
- 80 г нарізаної свіжої моцарели
- 1 ст. л. оливкової олії
- сіль і перець
- Кілька листочків свіжого базиліка

· РЕЦЕПТ ·

1. Притрусіть дно миски борошном.
2. Розгорніть тісто та покладіть його у пристрій.
3. Рівномірно змастіть тісто томатним соусом, залишивши лише невеличкий край. Розподіліть скибочки моцарели поверх томатного соусу. Приправте сіллю та перцем і побризкайте оливковою олією.
4. Розпочніть приготування й запустіть **програму «СВІЖА ПІЦА» за 220 °C на 10 хвилин.**
5. Після того як мине половина часу випічки, відкрийте ручку обома руками, перевірте піцу і в разі потреби переверніть її, щоб забезпечити рівномірність пропікання.
6. Після приготування відкрийте ручку обома руками й обережно витягніть піцу.
7. Прикрасьте піцу листочками свіжого базиліка і негайно подавайте її на стіл!

Використовуйте для приготування піци «Маргарита» свіжі й високоякісні інгредієнти. Ця піца вирізняється простотою рецепту, тож виберіть якісний томатний соус, свіжу моцарелу та свіжий базилік.



· ГАВАЙСЬКА ПІЦА ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Легко	2	15 хв	-	10 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 1 куплений у магазині круглий корж для піци
- 10 г борошна
- 80 г томатного соусу
- 100 г консервованих ананасів, нарізаних дрібними шматочками
- 100 г нарізаної копченої курятини
- 125 г тертого сиру (моцарели, «Емменталя» або суміші італійських сирів)
- 1 ст. л. оливкової олії вищого сорту (extra virgin)
- сіль і перець
- Кілька листочків свіжого базиліка або коріандру (за бажанням)

· РЕЦЕПТ ·

1. Притрусіть дно миски борошном. Розгорніть тісто та покладіть його у пристрій.
2. Змастіть тісто томатним соусом, залишивши лише невеличкий край. Нанесіть тертий сир рівномірно поверх томатного соусу. Рівномірно розподіліть шматочки ананаса та курятини поверх сиру. Побризкайте оливковою олією та приправте сіллю та перцем.
3. Розпочніть приготування й запустіть **програму «СВІЖА ПІЦА» за 220 °C на 10 хвилин.**
4. Після того як мине половина часу випічки, відкрийте ручку обома руками, перевірте піцу і в разі потреби переверніть її, щоб забезпечити рівномірність пропікання. Після приготування відкрийте ручку обома руками, обережно витягніть піцу і дайте їй постояти кілька хвилин.
5. Перш ніж нарізати й подавати піцу, прикрасьте її листочками свіжого базиліка, щоб додати кольору та свіжості.

Щоб приготувати вегетаріанський варіант гавайської піци, можна виключити копчену курятину чи м'ясо індички й додати шматочки червоного чи жовтого перцю або навіть скибочки копченого тофу заради білка. Ви можете також присипати піцу пластівцями червоного перцю після випікання, щоб додати їй гостроти.



· КАРТОПЛЯ ФРІ ПО-ДОМАШНЬОМУ ·

	● ○ ○				
	Легко	4	15 хв	30 хв	30 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 700 г свіжої картоплі
- 3 ст. л. оливкової олії
- 3 ст. л. паприки
- сіль і перець
- прованські трави або порошок часнику (за бажанням)

· РЕЦЕПТ ·

1. Вимийте, очистіть і добре просушіть картоплю. Наріжте картоплю смужками товщиною приблизно 1 см і приблизно однакового розміру, щоб забезпечити рівномірність пропікання.
2. Змішайте картопляні смужки з оливковою олією, паприкою, сіллю та перцем у великій ємності. За бажанням можна додати прованські трави або порошок часнику для додаткового аромату.
3. Покладіть картопляні смужки у пристрій таким чином, щоб вони не перекривалися; це забезпечить належну циркуляцію гарячого повітря. Розпочніть приготування й запустіть **програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» за 180 °C на 30 хвилин.**
4. Після того як пройде половина часу, потрусіть кошик, щоб забезпечити рівномірність пропікання картоплі.
5. Відкрийте ручку обома руками й витягніть картоплю фрі. Подавайте страву одразу на стіл із соусом на ваш вибір!

Щоб забезпечити рівномірність пропікання та хрусткість картоплі, пильнуйте, аби не перевантажити кошик, і залишайте досить вільного місця між картопляними смужками. Ви можете також скористатися олією-спреєм, щоб нанести на картопляні смужки рівномірний шар олії без надмірного їх насичення.



· САМСА З ОВОЧАМИ ·

● ○ ○					
Легко	4	15 хв	1 год	7 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 8 листів тіста брік
- 400 г картоплі середнього розміру, відвареної й розім'ятої
- 100 г відвареного гороху
- 2 натерті моркви середнього розміру
- 3 ст. л. оливкової олії
- 1 ч. л. меленого кмину
- 1 ч. л. меленого коріандру
- 0,5 ч. л. меленої куркуми
- сіль і перець

· РЕЦЕПТ ·

1. Підготуйте начинку в ємності. Змішайте картоплю, горошок, моркву, оливкову олію, кмин, коріандр, сіль і перець.

2. Візьміть лист тіста брік, розріжте його навпіл і згорніть кожну половину удвічі, щоб утворити смужку. Покладіть 1 столову ложку начинки з одного кінця і згорніть смужку у трикутник. Використайте трохи води, щоб заклеїти краї.

3. Покладіть самсу у пристрій. Розпочніть приготування й запустіть **програму «НАГЕТСИ» за 180 °C на 10 хвилин.**

4. Відкрийте пристрій обома руками й обережно витягніть самси.

Додавайте спеції за смаком. Ви також можете додати інші овочі, наприклад шпинат або цибулю, щоб урізноманітнити смаки страви.
У варіанті з м'ясом можна додати до начинки мелене м'ясо чи мелену курятину.
Якщо немає листів тіста брік, використовуйте листи листкового тіста і змащуйте їх олією чи розтопленим вершковим маслом для досягнення приємної хрусткості.



· КУРЯЧІ НАГЕТСИ ·

●○○	Легко	4	20 хв	-	14 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 500 г курячих грудок
- 100 г борошна
- 2 яйця
- 150 г панірувальних сухарів панко
- 1 ч. л. паприки
- 1 ч. л. порошку часнику
- сіль і перець
- олія-спрей або оливкова олія

· РЕЦЕПТ ·

1. Наріжте курячі грудки невеликими шматочками.
2. Підготуйте для панірування креветок три тарілки. В першу висипте борошно, приправлене сіллю та перцем. У другу покладіть збиті яйця. У третій змішайте панірувальні сухарі панко з паприкою та порошком часнику.
3. Виваляйте кожен шматочок курятини в борошні, обтрусіть надлишки, потім обваляйте його у збитих яйцях і нарешті в панірувальній суміші панко. Викладіть паніровані шматочки на тарілку, доки не настане час їх готувати.
4. Змастіть курячі нагетси невеликою кількістю оливкової олії, щоб зробити їх більш хрусткими.
5. Викладіть курячі нагетси на піддон в один шар. Розпочніть приготування й запустіть **програму «НАГЕТСИ» за 200 °C на 14 хвилин.**
6. Після того як пройде половина часу, переверніть нагетси, щоб забезпечити рівномірність пропікання.
7. Відкрийте ручку обома руками, щоб витягнути курячі нагетси.
8. Подавайте курячі нагетси по-домашньому одразу на стіл із соусом на ваш вибір. Смачного!

Щоб зробити страву гострішою, можна додати до панірувальних сухарів порошок чилі. Якщо ви бажаєте зменшити вміст жиру в цій страві, не змащуйте нагетси олією. Панірувальні сухарі панко забезпечують хрусткість і без цього. Пильнуйте, щоб не перевантажити гриль — це сприятиме безперешкодній циркуляції гарячого повітря й допоможе забезпечити рівномірне обсмаження нагетсів.



· КУРЯЧІ НІЖКИ ТАНДУРІ ·

Легко	4	15 хв	2 год	15 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 12 курячих стегон
- 2 ст. л. пасти тандурі (або суміші мелених спецій тандурі)
- 200 г йогурту без добавок
- 2 зубчики часнику, товчені
- 1 ст. л. натертого свіжого імбиру
- 1 лимон
- сіль
- олія-спрей

· РЕЦЕПТ ·

1. Змішайте у великій ємності пасту тандурі (або мелені спеції тандурі), йогурт, часник, імбир, сік лимона та щіпку солі, щоб створити маринад.
2. Додайте й добре обваляйте в маринаді курячі стегна. Накрийте ємність і залиште їх маринуватися в холодильнику щонайменше на 2 години, бажано на ніч, щоб вони просякли ароматами.
3. Витягніть курячі стегна з маринаду та позбавтеся залишків.
4. Покладіть стегна у пристрій. Якщо є така можливість, скористайтеся олією-спреєм, щоб трохи змастити стегна перед смаженням.
5. Закрийте пристрій і почніть смаження, запустіть **програму «КУРЯЧІ НІЖКИ» за 200 °C на 15 хвилин.**
6. Після того як пройде половина часу, переверніть стегна, щоб забезпечити рівномірність пропікання.
7. Відкрийте ручку обома руками, щоб витягнути курячі стегна.
8. Подавайте курячі ніжки тандурі зі шматочками лимона, рисом басматі та освіжаючим соусом райта. Смачного!

Щоб досягти більш інтенсивного червоного кольору, притаманного стравам тандурі, можна додати трохи червоного харчового барвника до маринаду. Перед смаженням залиште стегна при кімнатній температурі приблизно на 15 хвилин, щоб забезпечити рівномірність пропікання. Перш ніж подавати страву на стіл, прикрасьте її нарізаним свіжим коріандром, щоб додати кольору та свіжості.



· ШАШЛИКИ З ЯЛОВИЧИНИ В СОУСІ ТЕРІЯКІ ·

	●●○				
	Легко	4	20 хв	-	8 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 300 г сиру конте (або іншого напівтвердого сиру)
- 18 скибочок яловичого карпачо
- 100 мл соєвого соусу
- 6 ст. л. меду
- 100 мл соусу теріякі
- дерев'яні шпажки, попередньо замочені у воді

· РЕЦЕПТ ·

1. Зніміть з сиру кірку та поріжте його на кубики розміром 1,5 см. Настроміть шматочки сиру на 12 шпажок, чергуючи їх зі скибочками карпачо.
2. Змішайте соєвий соус із медом і замаринуйте шашлики в цій суміші на 1 годину в холодильнику.
3. Покладіть шпажки у пристрій. Розпочніть приготування й запустіть **програму «БЕКОН» за 180 °C на 8 хвилин.**
4. Після того як пройде половина часу, переверніть шпажки.
5. Тим часом обережно підігрійте соус теріякі в невеликій каструльці або в мікрохвильовій печі.
6. Відкрийте ручку обома руками та витягніть шпажки з пристрою. Змастіть їх соусом теріякі. Смачного!

Щоб підкреслити смак страви, перед смаженням яловичину можна замаринувати в соусі теріякі на 1–2 години. Подавайте з рисом басматі. Ви можете також додати на шашлики гриби або шматочки ананасів, щоб привнести солодку або пряну нотку.



· РЕБЕРЦЯ НА ГРИЛІ З СОУСОМ БАРБЕКЮ ·

	● ● ○				
	Легко	4	20 хв	30 хв	18 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 1 кг свинячих реберець
- 1 ч. л. паприки (за бажанням)
- 1 ч. л. порошку часнику (за бажанням)
- 200 мл соусу барбекю на ваш вибір
- дерев'яні шпажки
- сіль і перець

· РЕЦЕПТ ·

1. Підготуйте реберця, знявши з них плівку, та приправте їх сіллю, перцем, паприкою й порошком часнику.
2. Покладіть реберця у пристрій. Розпочніть приготування й запустіть **програму «БЕКОН» за 180 °С на 25 хвилин.**
3. Після того як пройде половина часу, переверніть реберця.
4. Водночас приготуйте соус барбекю, якщо в тому є потреба, або скористайтеся готовим соусом барбекю.
5. Відкрийте ручку обома руками. Змастіть реберця соусом барбекю й залиште їх випікатися ще на 10 хвилин, щоб соус добре пристав до реберець і трохи карамелізувався; запустіть **програму «БЕКОН» за 180 °С на 10 хвилин.**
6. Після приготування відкрийте ручку обома руками й обережно витягніть реберця. Смачного!

Щоб реберця стали ще ніжнішими, після змащення соусом їх можна загорнути в алюмінієву фольгу та покласти у форму на 10 хвилин.



· РИБА З КАРТОПЛЕЮ ФРІ ·

●○○	4	5 хв	-	50 хв
Легко				

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 4 філе тріски (або іншої риби з білим м'ясом)
- 120 г борошна
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 ч. л. паприки
- 200 мл пива або газованої води
- олія-спрей або оливкова олія
- 800 г замороженої картоплі фрі
- сіль і перець
- шматочки лимона
- соус тартар або майонез

· РЕЦЕПТ ·

1. Для приготування рідкого тіста змішайте борошно, розпушувач тіста, паприку, сіль і перець у мисці. Поступово додавайте пиво або газовану воду, перемішуючи суміш до отримання однорідного рідкого тіста.
2. Ретельно обваляйте рибні філе в рідкому тісті.
3. Покладіть філе у пристрій. Розпочніть приготування й запустіть **програму «НАГЕТСИ» за 200 °C на 12 хвилин.**
4. Після того як пройде половина часу, переверніть філе, щоб забезпечити рівномірні хрусткість і коричневий колір. Відкрийте ручку обома руками та витягніть рибу з пристрою.
5. Покладіть картоплю фрі у пристрій. Розпочніть приготування й запустіть **програму «КАРТОПЛЯ ФРІ» за 180 °C на 30 хвилин.**
6. Після того як мине половина часу приготування, потрусіть картоплю, щоб забезпечити рівномірність її обсмажування. Відкрийте ручку обома руками. Пересипте картоплю фрі в ємність і приправте спеціями.
7. Покладіть філе у пристрій. Запустіть **програму «НАГЕТСИ» за 200 °C на 3 хвилини,** щоб підігріти їх повторно.
8. Одразу подавайте рибні філе з хрусткою картоплею фрі, шматочками лимона й соусом тартар або майонезом.

Злийте рідину й добре просушіть рибні філе, перш ніж обваляти їх у рідкому тісті, для кращого налипання тіста.



· ЛОСОСИНА ПО-ТАЙСЬКИ ·

●○○	4	20 хв	-	37 хв
Легко				

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 4 стейки лосося
- 100 мл малосолоного соєвого соусу
- 1 лайм
- 4 зубчики часнику
- 2 ст. л. натертого імбиру
- 1 червоний перець
- 2 моркви
- 1 кабачок
- 1 ст. л. оливкової олії
- 50 г горошку в стручках
- 50 г пророщеної квасолі
- 4 ст. л. солодкого соусу чилі
- 0,5 шт. зеленої цибулі, подрібненої
- 2 ст. л. насіння кунжуту
- 1 лайм
- кілька гілочок коріандру
- сіль і перець

· РЕЦЕПТ ·

1. Наріжте лососину великими кубиками. Змішайте в ємності соєвий соус, сік лайма, подрібнений часник і тертий імбир. Додайте лососину, накрийте й залиште на 20 хвилин.

2. Вимийте та просушіть перці, моркву та кабачок. Наріжте перець смужками й видаліть серцевину. Очистьте моркву й наріжте її тонкими смужками. Наріжте кабачок смужками такого ж розміру. Змішайте в ємності нарізані овочі з олією. Додайте горошок у стручках і пророщену квасолю. Приправте сіллю і перцем.

3. Покладіть овочі у пристрій. Розпочніть приготування й запустіть **програму «ОВОЧІ» за 180 °C на 30 хвилин.**

4. Після того як пройде половина часу, перемішайте овочі.

5. Відкрийте ручку обома руками. Відкладіть овочі в окрему ємність.

6. Покладіть нарізану кубиками лососину в форму. Розпочніть приготування й запустіть **програму «РИБА» за 180 °C на 6 хвилин.**

Після приготування відкрийте ручку обома руками й обережно витягніть лососину.

7. Подавайте овочі з лососиною на тарілках. Приправте лососину солодким соусом чилі та присипте зеленою цибулею й насінням кунжуту. Побризкайте на овочі соком лайма та присипте їх коріандром. Смачного!

Якщо треба приготувати комплексну страву, подавайте лососину по-тайськи з жасміновим рисом.



· ХРУСТКІ ПАНІРОВАНІ КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СОЛОДКОМУ СОУСІ ·

	● ○ ○				
	Легко	4	15 хв	-	8 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 500 г очищених і випотрошених креветок (18 шт.)
- 100 г панірувальних сухарів, звичайних або панко
- 2 збитих яйця
- 1 ч. л. порошку карі
- 75 г борошна
- сіль і перець
- олія (за бажанням)

СОУС

- 3 ст. л. кетчупу
- 2 ст. л. яблучного оцту
- 1 ст. л. соєвого соусу
- 2 ст. л. коричневого цукру
- 1 ст. л. кукурудзяного крохмалю
- 1 подрібнений зубчик часнику
- 1 малий шматочок свіжого імбиру, натертий
- 100 мл води

· РЕЦЕПТ ·

1. Підготуйте для панірування креветок три тарілки: одну з борошном, одну зі збитими яйцями та порошком карі й одну з панірувальними сухарями. Приправте борошно та панірувальні сухарі сіллю й перцем. Ретельно обваляйте кожну креветку спершу в борошні, потім у збитих яйцях і нарешті в панірувальних сухарях.

2. Викладіть паніровані креветки на гриль. Якщо бажаєте, побризкайте на креветки олією, щоб зробити їхнє покриття більш хрустким.

3. Покладіть креветки у форму й випікайте, доки вони не стануть золотавими та хрусткими, запустивши **програму «НАГЕТСИ» за 200 °C на 8 хвилин.**

4. Поки готуються креветки, приготуйте кисло-солодкий соус. Змішайте в невеликій каструльці кетчуп, яблучний оцет, соєвий соус, коричневий цукор, часник, імбир і воду. Доведіть суміш до кипіння. Додайте крохмаль, розчинений у невеликій кількості води, й безперервно помішуйте, доки соус не загусне. Тримайте суміш у теплі.

5. Відкрийте ручку обома руками й обережно витягніть креветки з пристрою.

6. Подавайте з кисло-солодким соусом. Смачного!

Щоб зробити страву більш дієтичною, звичайні панірувальні сухарі можна замінити на панірувальні сухарі, що не містять клейковини, або на дрібно мелені вівсяні пластівці. Щоб зробити страву гострішою, додайте до соусу трохи пластівців чилі. Подавайте з рисом басматі або смаженими овочами, щоб зробити харчування більш збалансованим.



· ПЕЧИВО З ШОКОЛАДОМ ·

	● ○ ○				
	Легко	4	20 хв	6 год	1 год 10 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 150 г борошна Т45
- 40 г кукурудзяного крохмалю
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 85 г м'якого вершкового масла
- 75 г коричневого цукру ультрадрібного помелу
- 1 збите яйце
- 120 г шоколадної стружки

· РЕЦЕПТ ·

1. Змішайте в ємності борошно, кукурудзяний крохмаль і розпушувач тіста. Залиште на деякий час.
2. Покладіть в іншу ємність м'яке вершкове масло та додайте коричневий цукор. Перемішайте вінчиком до досягнення дуже м'якої консистенції. Поступово додайте до масла з цукром яйце. Отримана суміш повинна мати м'яку консистенцію.
3. Додайте суміш борошна, крохмалю та дріжджів. Вимішуйте гнучкою лопаткою до отримання однорідного тіста. Додайте шоколадну стружку та домішайте її без зайвого перемішування тіста. Зліпіть із тіста кільки вагою приблизно 65 г і трохи сплющте їх.
4. Покладіть в машину 4 печива. Розпочніть приготування й запустіть **програму «ПЕЧИВО» за 180 °C на 10 хвилин.**
5. Випечіть решту печива. Відкрийте ручку обома руками та витягніть печиво з пристрою. Зачекайте кілька хвилин, після чого обережно перекладіть печиво на сітчасту стійку, де воно має охолонути й затвердіти.
6. Коли печиво охолоне, його можна подавати на стіл.

Щоб отримати більш м'яке печиво, трохи скоротіть час випікання. Додавайте до тіста подрібнені горіхи, стружку білого шоколаду або порошок какао, щоб урізноманітнити смак печива.



· СУШЕНІ ЯБЛУКА ·

	● ○ ○				
	Легко	2	10 хв	-	4 год

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 2 яблука середнього розміру, на кшталт «Голден» або «Пінк Леді»

· РЕЦЕПТ ·

1. Ретельно вимийте та просушіть яблука. Наріжте яблука кружками товщиною приблизно 3 мм.
2. Розташуйте скибочки яблук у пристрої в один шар, щоб вони не перекривалися. Розпочніть приготування й запустіть **програму «СУШІННЯ» за 70 °C на 4 години.**
3. Час від час відкривайте пристрій, щоб перевірити процес сушіння; в разі потреби перевертайте скибочки яблук, щоб забезпечити рівномірність сушіння.
4. Після завершення сушіння вимкніть пристрій і залиште скибочки яблук всередині, щоб вони охолонули та повністю висохли.
5. Зберігайте сушені яблука в герметичній ємності за кімнатної температури або одразу подавайте на стіл і їжте з гранолою чи йогуртом або просто як здорову закуску.

Щоб яблука не набули коричневого кольору, скибочки можна замочити на кілька хвилин у суміші води з лимонним соком, перш ніж ставити на гриль. Перед сушінням скибочки яблук можна присипати корицею чи цукром. Регулярно перевіряйте скибочки ближче до кінця процесу сушіння, бо вони дуже швидко можуть з ідеально хрустких стати пересушеними.



· ПИРІГ ІЗ ГОРІХАМИ ПЕКАН ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Легко	4	20 хв	30 хв	28 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 1 лист пісочного тіста
- 60 г вершкового масла
- 60 г меду
- 120 г кленового сиропу
- 3 яйця
- 60 г звичайних вершків
- 90 г цукрової пудри з коричневого цукру
- 1 щіпка солі
- 150 г горіхів пекан

· РЕЦЕПТ ·

1. Розгорніть пісочне тісто й покладіть його у змащену жиром форму для пирогів 24 см або на перфоровану стійку. Проколіть основу пирога виделкою, щоб він не надто піднявся від час попередньої випічки.
2. Поставте форму у пристрій. Розпочніть приготування для попередньої випічки тіста.
3. Стежте, аби тісто не піднялося, і в разі потреби проколюйте його виделкою.

Запустіть програму «Свіжа піца» за 170 °C на 8 хвилин.

4. Розтопіть вершкове масло в ємності в мікрохвильовій печі. Додайте мед, кленовий сироп та яйця. Збийте вінчиком до отримання гладкої поверхні, потім додайте вершки, цукор і сіль. Добре перемішайте та дайте суміші постояти 30 хвилин. Викладіть горіхи на основу пирога, розмішайте суміш і вилийте її на горіхи.
5. Поставте пиріг у пристрій. Розпочніть приготування й запустіть **програму «СВІЖА ПІЦА» за 160 °C на 20 хвилин.**
6. Після того як мине половина часу випічки, відкрийте ручку обома руками, перевірте пиріг і в разі потреби переверніть його, щоб забезпечити рівномірність пропікання.
7. Після приготування відкрийте ручку обома руками, обережно витягніть пиріг і поставте його охолонути на сітчасту стійку, перш ніж виймати з форми.

Пиріг з горіхами пекан буде ще смачнішим, якщо додати до рідкої суміші трохи бурбону або темного рому. Подавайте пиріг теплим чи за кімнатної температури, бажано з невеликою кількістю збитих вершків або кулькою ванільного морозива. Перш ніж розрізати пиріг, обов'язково дайте йому охолонути — після охолодження начинка застигне.

RU

СОДЕРЖАНИЕ

ЛЕГЕНДА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

КОЛИЧЕСТВО ОБЛОЖЕК

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ОТДЫХА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИБОР

ПРОГРАММЫ

ФРИТЫ

ОРЕШКИ

КУРИЦА

РЫБА

ОВОЩИ

ПЕЧЕНЬЕ

БАКОН

ДЕГИДРАЦИЯ

FROZEN PIZZA
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

FRESH PIZZA
СВЕЖАЯ ПИЦЦА

• ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ВСЕ НАШИ РЕЦЕПТЫ •



- ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»
- ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
- ПИЦЦА «ГАВАЙСКАЯ»
- ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ
- ОВОЩНЫЕ САМОСЫ



- КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ
- КУРИНЫЕ НОЖКИ ТАНДУРИ
- ШАШЛЫЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ
- РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ ПОД СОУСОМ БАРБЕКЮ
- РЫБА И КАРТОФЕЛЬ ФРИ
- ЛОСОСЬ ПО-ТАЙСКИ
- КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ



- ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- СУШЕНЫЕ ЯБЛОКИ
- ТАРТ С ОРЕХАМИ ПЕКАН



· ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА» ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Легко	2	15 мин	-	10 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 1 готовая круглая основа для пиццы
- 10 г муки
- 60 г томатного соуса
- 50 г сыра моцарелла, натертого или нарезанного
- 50 г раскрошенного сыра горгонзола
- 50 г тертого сыра пармезан
- 50 г мягкого козьего сыра, нарезанного или раскрошенного
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сушеного орегано или несколько листьев свежего базилика
- Свежемолотый черный перец

· РЕЦЕПТ ·

1. Присыпьте дно чаши мукой. Раскатайте тесто и поместите его в прибор.
2. Смажьте тесто томатным соусом, оставив небольшой бортик. Обратите внимание, что для приготовления оригинальной пиццы «Четыре сыра» можно не использовать томатный соус. Равномерно распределите по тесту моцареллу, горгонзолу, пармезан и козий сыр. Сбрызните оливковым маслом и посыпьте орегано или украсьте листьями базилика. Добавьте немного свежемолотого черного перца, чтобы раскрыть вкус блюда.
3. Начните приготовление, установив **программу FRESH PIZZA (ПИЦЦА) на 220 °C на 10 минут.**
4. По истечении половины времени приготовления откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, чтобы проверить готовность пиццы. При необходимости поверните ее, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
5. По завершении откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и аккуратно выньте пиццу. Подавайте на стол сразу после приготовления!

Для еще более изысканного вкуса вы можете добавить немного рокфора или другого сыра с голубой плесенью.



· ПИЦЦА «МАРГАРИТА» ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Легко	2	10 мин	-	10 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 10 г муки
- 1 готовая круглая основа для пиццы
- 80 г высококачественного томатного соуса
- 80 г свежего сыра моцарелла, нарезанного ломтиками
- 1 ст. л. оливкового масла
- Соль и перец
- Несколько свежих листьев базилика

· РЕЦЕПТ ·

1. Присыпьте дно чаши мукой.
2. Раскатайте тесто и поместите его в прибор.
3. Смажьте тесто томатным соусом, оставив небольшой бортик. Выложите ломтики моцареллы поверх томатного соуса. Приправьте солью и перцем и сбрызните оливковым маслом.
4. Начните приготовление, установив **программу FRESH PIZZA (ПИЦЦА) на 220 °C на 10 минут.**
5. По истечении половины времени приготовления откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, чтобы проверить готовность пиццы. При необходимости поверните ее, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
6. По завершении откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и аккуратно выньте пиццу.
7. Украсьте пиццу листьями свежего базилика и подавайте на стол!

Для приготовления «Маргариты» используйте только свежие и высококачественные ингредиенты. Именно простота этой пиццы делает ее такой особенной, поэтому возьмите хороший томатный соус, свежую моцареллу и свежие листья базилика.



· ПИЦЦА «ГАВАЙСКАЯ» ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Легко	2	15 мин	-	10 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 1 готовая круглая основа для пиццы
- 10 г муки
- 80 г томатного соуса
- 100 г консервированных ананасов, нарезанных небольшими кусочками
- 100 г копченой курицы, нарезанной ломтиками
- 125 г тертого сыра (моцарелла, эмменталь или смесь итальянских сыров)
- 1 ст. л. нерафинированного оливкового масла высшего качества
- Соль и перец
- Несколько свежих листьев базилика или кинзы (необязательно)

· РЕЦЕПТ ·

1. Присыпьте дно чаши мукой. Раскатайте тесто и поместите его в прибор.
2. Смажьте тесто томатным соусом, оставив небольшой бортик. Равномерно распределите тертый сыр поверх томатного соуса. Выложите кусочки ананаса и ломтики курицы поверх сыра. Сбрызните оливковым маслом и приправьте солью и перцем.
3. Начните приготовление, установив **программу FRESH PIZZA (ПИЦЦА) на 220 °C на 10 минут.**
4. По истечении половины времени приготовления откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, чтобы проверить готовность пиццы. При необходимости поверните ее, чтобы обеспечить равномерное приготовление. По завершении откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и аккуратно выньте пиццу. Оставьте ее на несколько минут.
5. Перед тем как нарезать и подать пиццу на стол, посыпьте ее листьями свежего базилика для более свежего вкуса и украшения.

Чтобы приготовить вегетарианскую версию «Гавайской» пиццы, можно заменить ветчину из индейки или курицы на красный и желтый перец или даже копченый тофу, чтобы увеличить содержание белка в блюде. Кроме того, после приготовления пиццу можно посыпать хлопьями красного перца, чтобы придать ей пикантности.



· ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ ·

●○○	4	15 мин	30 мин	30 мин
Легко				

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 700 г картофеля фри
- 3 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. паприки
- Соль и перец
- Прованские травы или чесночный порошок (необязательно)

· РЕЦЕПТ ·

1. Вымойте картофель, очистите его и хорошо просушите. Нарежьте его брусочками толщиной около 1 см. Следите за тем, чтобы они были одинакового размера для равномерного приготовления.
2. В большой емкости смешайте картофель с оливковым маслом, паприкой, солью и перцем. Если хотите, добавьте немного прованских трав или чесночного порошка для более яркого вкуса.
3. Выложите картофель фри в прибор так, чтобы ломтики не накладывались друг на друга. Это улучшит циркуляцию горячего воздуха. Начните приготовление, установив **программу FRIES (КАРТОФЕЛЬ ФРИ) на 180 °C на 30 мин.**
4. Встряхните корзину прибора по истечении половины времени приготовления, чтобы картофель фри приготовился равномерно.
5. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и выньте картофель фри. Подавайте сразу после приготовления с соусом по вашему вкусу.

Для равномерного приготовления и получения хрустящей корочки следите за тем, чтобы в корзине было не слишком много ингредиентов и между ними оставалось свободное пространство. Вы также можете использовать оливковое масло в бутылке с распылителем. Так вы сможете равномерно распределить масло по картофелю и не переборщите с ним.



· ОВОЩНЫЕ САМОСЫ ·

● ○ ○					
Легко	4	15 мин	1 ч	7 мин	

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 8 листов теста брик
- 400 г картофельного пюре
- 100 г вареного гороха
- 2 средние моркови, натертые на терке
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 0,5 ч. л. молотой куркумы
- Соль и перец

· РЕЦЕПТ ·

1. Приготовьте начинку. В миске смешайте картофель, горох, морковь, оливковое масло, кумин, кориандр, куркуму, соль и перец.

2. Возьмите лист теста брик, разрежьте его надвое и сложите каждую часть пополам, чтобы получилась полоска. Выложите по одной столовой ложке начинки на конец полоски и сложите ее, чтобы получился треугольник. Скрепите края с помощью небольшого количества воды.

3. Поместите самосы в прибор. Начните приготовление, установив **программу NUGGETS (НАГГЕТСЫ) на 180 °C на 10 мин.**

4. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и аккуратно выньте самосы.

Выберите специи по своему вкусу или добавьте в начинку другие овощи, например шпинат или лук, для разнообразия. Для приготовления варианта с мясом добавьте в начинку мясной или куриный фарш. Если у вас нет теста брик, используйте тесто фило.
Смажьте листы теста растительным или растопленным сливочным маслом, чтобы получить приятную хрустящую корочку.



· КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ ·

●○○	4	20 мин	-	14 мин
Легко				

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 500 г куриных грудок
- 100 г муки
- 2 яйца
- 150 г панировочных сухарей панко
- 1 ч. л. паприки
- 1 ч. л. чесночного порошка
- Соль и перец
- Оливковое масло

· РЕЦЕПТ ·

1. Нарежьте куриные грудки небольшими кусочками.
2. Подготовьте три тарелки для панировки. В первую насыпьте муку, соль и перец. Во второй взбейте яйца. В третьей смешайте панировочные сухари панко с паприкой и чесночным порошком.
3. Обваляйте каждый кусочек курицы в муке и стряхните излишки. Затем обмакните его в яичную смесь и обваляйте в панировочных сухарях панко. Повторяйте процедуру и выкладывайте кусочки в панировке на тарелку, пока ингредиенты не закончатся.
4. Смажьте куриные наггетсы небольшим количеством оливкового масла для получения хрустящей корочки.
5. Выложите куриные наггетсы в чашу в один слой. Начните приготовление, установив **программу NUGGETS (НАГГЕТСЫ) на 200 °C на 14 мин.**
6. Переверните наггетсы по истечении половины времени приготовления, чтобы они поджарились равномерно.
7. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и выньте наггетсы.
8. Подавайте домашние куриные наггетсы сразу после приготовления с соусом по вашему выбору. Приятного аппетита!

Для придания блюду остроты можно добавить в панировочные сухари порошок чили. Если вы хотите уменьшить содержание жира, не смазывайте наггетсы маслом. Благодаря панировочным сухарям панко блюдо и без того получится хрустящим. Не выкладывайте на гриль слишком много ингредиентов, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха и равномерное приготовление наггетсов.



· КУРИНЫЕ НОЖКИ ТАНДУРИ ·

● ○ ○	4	15 мин	2 ч	15 мин
Легко				

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 12 куриных ножек
- 2 ст. л. пасты тандури (или сухой смеси специй тандури)
- 200 г йогурта без наполнителей
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 ст. л. тертого свежего имбиря
- 1 лимон
- Соль
- Оливковое масло в бутылке с распылителем

· РЕЦЕПТ ·

1. В большой миске смешайте пасту тандури (или сухие специи тандури), йогурт, чеснок, имбирь, лимонный сок и щепотку соли, чтобы получился маринад.
2. Добавьте куриные ножки и убедитесь, что они полностью покрылись маринадом. Накройте и оставьте в холодильнике минимум на 2 часа, а лучше на ночь, чтобы мясо как следует пропиталось маринадом.
3. Достаньте куриные ножки из маринада и уберите с них лишнюю влагу.
4. Поместите ножки в прибор. Если возможно, слегка сбрызните ножки маслом перед приготовлением.
5. Закройте прибор и начните приготовление, установив **программу CHICKEN LEGS (КУРИНЫЕ НОЖКИ) на 200 °C на 15 мин.**
6. Переверните ножки по истечении половины времени приготовления, чтобы они поджарились равномерно.
7. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и выньте куриные ножки.
8. Подавайте куриные ножки тандури с дольками лимона, рисом басмати и освежающим соусом райта. Приятного аппетита!

Для получения более насыщенного красного цвета, характерного для блюд тандури, можно добавить в маринад немного красного пищевого красителя. Перед приготовлением обязательно оставьте ножки при комнатной температуре примерно на 15 минут, чтобы обеспечить их равномерную прожарку. Перед подачей на стол посыпьте блюдо рубленой кинзой для более свежего вкуса и украшения.



· ШАШЛЫЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ ·

	●●○				
	Легко	4	20 мин	-	8 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 300 г сыра конте (или другого полутвердого сыра)
- 18 ломтиков карпаччо из говядины
- 100 мл соевого соуса
- 6 ст. л. меда
- 100 мл соуса терияки
- Деревянные шпажки, предварительно вымоченные в воде

· РЕЦЕПТ ·

1. Снимите с сыра корочку и нарежьте его кубиками размером 1,5 см. Нанижите кусочки сыра на 12 шпажек и оберните их карпаччо.
2. Смешайте соевый соус с медом и оставьте шашлычки мариноваться в этой смеси на 1 час в холодильнике.
3. Поместите шашлычки в прибор. Начните приготовление, установив **программу BACON (БЕКОН) на 180 °C на 8 мин.**
4. Переверните шашлычки по истечении половины времени приготовления.
5. Тем временем слегка подогрейте соус терияки в небольшом сотейнике или в микроволновой печи.
6. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и выньте шашлычки. Смажьте их соусом терияки. Приятного аппетита!

Для получения более яркого вкуса можно замариновать говядину в соусе терияки на 1–2 часа перед приготовлением. Подавайте с рисом басмати. Для придания шашлычкам сладких и пикантных ноток можно добавить грибы или кусочки ананаса.



· РЕБРЫШКИ НА ГРИЛЕ ПОД СОУСОМ БАРБЕКЮ ·

	● ● ○				
	Легко	4	20 мин	30 мин	18 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 1 кг свиных ребрышек
- 1 ч. л. паприки (необязательно)
- 1 ч. л. чесночного порошка (необязательно)
- 200 мл соуса барбекю по вашему выбору
- Деревянные шпажки
- Соль и перец

· РЕЦЕПТ ·

1. Подготовьте ребрышки, удалив с задней части мембрану и приправив их солью, перцем, паприкой и чесночным порошком.
2. Поместите ребрышки в прибор. Начните приготовление, установив **программу BACON (БЕКОН) на 180 °C на 25 мин.**
3. Переверните ребрышки по истечении половины времени приготовления.
4. Тем временем при необходимости приготовьте соус барбекю или используйте готовый соус.
5. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками. Смажьте ребрышки соусом барбекю и оставьте готовиться еще на 10 минут, чтобы соус для барбекю слегка карамелизовался на поверхности мяса, запустив **программу BACON (БЕКОН) на 180 °C на 10 мин.**
6. По завершении приготовления откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и аккуратно выньте ребрышки. Приятного аппетита!

Чтобы ребрышки получились еще более нежными, после смазывания соусом оберните их алюминиевой фольгой и готовьте в чаше еще 10 минут.



· РЫБА И КАРТОФЕЛЬ ФРИ ·

●○○	4	5 мин	-	50 мин
Легко				

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 4 филе трески (или другой белой рыбы)
- 120 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. паприки
- 200 мл пива или газированной воды
- Оливковое масло
- 800 г замороженного картофеля фри
- Соль и перец
- Лимонные дольки
- Соус тартар или майонез

· РЕЦЕПТ ·

1. Приготовьте кляр, смешав в миске муку, разрыхлитель, паприку, соль и перец. Постепенно добавляйте пиво или газированную воду, постоянно перемешивая до получения однородной консистенции.
2. Обмакните рыбные филе в кляр. Убедитесь, что они полностью покрыты смесью.
3. Поместите филе в прибор. Начните приготовление, установив **программу NUGGETS (НАГГЕТСЫ) на 200 °C на 12 мин.**
4. Переверните их по истечении половины времени приготовления, чтобы рыба равномерно подрумянилась и стала хрустящей. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и выньте рыбу.
5. Поместите картофель фри в прибор. Начните приготовление, установив **программу FRIES (КАРТОФЕЛЬ ФРИ) на 180 °C на 30 мин.**
6. По истечении половины времени приготовления перемешайте ингредиенты, чтобы они подрумянились равномерно. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками. Выложите картофель фри в емкость и приправьте.
7. Поместите филе в прибор. Чтобы разогреть их, заново запустите **программу NUGGETS (НАГГЕТСЫ) на 200 °C на 3 мин.**
8. Подавайте рыбное филе сразу же после приготовления с хрустящим картофелем фри, дольками лимона и соусом тартар или майонезом.

Обязательно слейте воду и хорошо просушите рыбное филе, прежде чем обмакивать его в кляр, для лучшего сцепления.



· ЛОСОСЬ ПО-ТАЙСКИ ·

Легко	4	20 мин	-	37 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 4 стейка из лосося
- 100 мл соевого соуса с пониженным содержанием соли
- 1 лайм
- 4 зубчика чеснока
- 2 ст. л. тертого имбиря
- 1 красный перец
- 2 моркови
- 1 кабачок
- 1 ст. л. оливкового масла
- 50 г стручкового гороха
- 50 г ростков фасоли
- 4 ст. л. сладкого соуса чили
- 1/2 пера зеленого лука (рубленного)
- 2 ст. л. семян кунжута
- 1 лайм
- Несколько веточек кинзы
- Соль и перец

· РЕЦЕПТ ·

1. Нарежьте филе лосося крупными кубиками. В миске смешайте соевый соус, сок лайма, измельченный чеснок и тертый имбирь. Добавьте кусочки лосося, накройте и оставьте на 20 минут.
2. Вымойте и высушите перцы, морковь и кабачок. Нарежьте перец полосками и удалите сердцевину. Очистите морковь и нарежьте ее соломкой. Нарежьте кабачок брусочками одинакового размера. Перемешайте нарезанные овощи в миске и добавьте растительное масло. Добавьте стручковый горох и ростки фасоли. Добавьте соль и перец.
3. Поместите овощи в прибор. Начните приготовление, установив **программу VEGETABLES (ОВОЩИ) на 180 °C на 30 мин.**
4. Перемешайте овощи по истечении половины времени приготовления.
5. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками. Переложите овощи в отдельную емкость и отложите в сторону.
6. Выложите кусочки лосося в чашу. Начните приготовление, установив **программу FISH (РЫБА) на 180 °C на 6 мин.**

По завершении приготовления откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и аккуратно выньте кусочки лосося.

7. Выложите овощи и кусочки лосося на тарелки. Полейте лосося сладким соусом чили, посыпьте зеленым луком и кунжутом. Сбрызните овощи соком лайма и посыпьте кинзой. Приятного аппетита!

Чтобы блюдо было полноценным, подавайте лосося по-тайски с жасминовым рисом.



· КРЕВЕТКИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ ·

	● ○ ○				
	Легко	4	15 мин	-	8 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 500 г очищенных креветок (18 штук)
- 100 г сухарей панко или классических панировочных сухарей
- 2 взбитых яйца
- 1 ч. л. порошка карри
- 75 г муки
- Соль и перец
- Растительное масло (необязательно)

СОУС

- 3 ст. л. кетчупа
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 1 ст. л. соевого соуса
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. кукурузной муки
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 1 небольшой кусочек свежего имбиря, натертый на терке
- 100 мл воды

· РЕЦЕПТ ·

1. Подготовьте три тарелки для панировки креветок: одну — с мукой, другую — со взбитыми яйцами и порошком карри, третью — с панировочными сухарями. Добавьте соль и перец к муке и панировочным сухарям. Обваляйте каждую креветку в муке, затем окуните в яичную смесь и, наконец, обваляйте в панировочных сухарях. Следите, чтобы креветки полностью покрылись сухой смесью.
2. Выложите креветки в панировке на гриль. По желанию слегка сбрызните креветки растительным маслом для хрустящей корочки.
3. Выложите креветки в чашу и готовьте до золотистого цвета и хрустящей корочки, установив **программу NUGGETS (НАГГЕТСЫ) на 200 °C на 8 мин.**
4. Пока креветки готовятся, сделайте кисло-сладкий соус. В небольшом сотейнике соедините кетчуп, яблочный уксус, соевый соус, коричневый сахар, чеснок, имбирь и воду. Доведите до кипения. Добавьте кукурузную муку, растворенную в небольшом количестве воды, и постоянно помешивайте, пока соус не загустеет. Не охлаждайте.
5. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и аккуратно выньте креветки.
6. Подавайте с кисло-сладким соусом. Приятного аппетита!

Этот рецепт можно сделать еще более полезным, заменив традиционные панировочные сухари на сухари без глютена или измельченные овсяные хлопья. Для остроты можно добавить в соус немного хлопьев чили. Подавайте с рисом басмати или жареными овощами, чтобы получить сбалансированное блюдо.



· ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ·

	● ○ ○				
	Легко	4	20 мин	6 ч	1 ч 10 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 150 г муки T45
- 40 г кукурузной муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 85 г размягченного сливочного масла
- 75 г мелкозернистого коричневого сахара
- 1 взбитое яйцо
- 120 г кусочков шоколада

· РЕЦЕПТ ·

1. Смешайте в миске пшеничную муку, кукурузную муку и разрыхлитель. Отставьте в сторону.
2. В другую миску добавьте мягкое сливочное масло и коричневый сахар. С помощью венчика перемешайте до получения очень мягкой консистенции. Постепенно введите в масло и сахар яйцо. У вас должна получиться мягкая текстура.
3. Введите смесь из муки, кукурузной муки и дрожжей. Перемешивайте тесто гибкой лопаткой до получения однородной массы. Добавьте кусочки шоколада в тесто, но не перемешивайте его слишком интенсивно. Сформируйте из теста шарики весом около 65 г и слегка приплюсните их.
4. Поместите 4 печенья в прибор. Начните приготовление, установив **программу COOKIES (ПЕЧЕНЬЕ) на 180 °C на 10 мин.**
5. Приготовьте оставшиеся печенья. Откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, и выньте печенье. Подождите несколько минут, а затем аккуратно переложите их на решетку, где они затвердеют по мере остывания.
6. Подавайте печенье на стол, когда оно достаточно остынет.

Чтобы печенье получилось более мягким, немного сократите время выпечки. Для разнообразия можно добавить в тесто дробленые орехи, кусочки белого шоколада или какао-порошок, чтобы получить печенье с разными вкусами.



· СУШЕНЫЕ ЯБЛОКИ ·

	● ○ ○				
	Легко	2	10 мин	-	4 ч

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 2 яблока среднего размера (сорт «голден» или «пинк леди»)

· РЕЦЕПТ ·

1. Тщательно вымойте и высушите яблоки. Нарежьте яблоки кружочками толщиной около 3 мм.
2. Выложите ломтики в прибор в один слой, не накладывая их друг на друга. Начните приготовление, установив **программу DEHYDRATATION (СУШКА) на 70 °C на 4 часа.**
3. Время от времени открывайте прибор, чтобы определить степень готовности, и при необходимости переворачивайте ломтики яблок, чтобы влага испарялась равномерно.
4. По окончании процесса сушки выключите прибор и оставьте ломтики яблок внутри, чтобы они остыли и окончательно высохли.
5. Храните сушеные яблоки в герметичной емкости при комнатной температуре. Это блюдо — отличный вариант полезного перекуса или дополнения к граноле или йогурту.

Чтобы яблоки не потемнели, перед тем как выложить ломтики на гриль, можно на несколько минут замочить их в воде с добавлением лимонного сока. Перед сушкой яблочные ломтики можно посыпать корицей или сахаром. Не забывайте регулярно проверять степень готовности ломтиков ближе к концу процесса сушки, так как они могут довольно быстро превратиться из хрустящих в пересушенные.



· ТАРТ С ОРЕХАМИ ПЕКАН ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Легко	4	20 мин	30 мин	28 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 1 упаковка готового песочного теста
- 60 г сливочного масла
- 60 г меда
- 120 г кленового сиропа
- 3 яйца
- 60 г нежирных сливок
- 90 г коричневого сахара
- 1 щепотка соли
- 150 г орехов пекан

· РЕЦЕПТ ·

1. Раскатайте песочное тесто и выложите его в смазанную маслом форму для пирога диаметром 24 см или на решетку. Проколите основание тарта вилкой, чтобы он не поднимался во время выпекания.
2. Поместите форму в прибор. Начните приготовление, чтобы испечь основу для тарта.
3. Проверьте, не поднялось ли тесто, и при необходимости проколите его вилкой.

Установите программу Fresh Pizza (Пицца) на 170 °C на 8 минут.

4. Растопите сливочное масло в чашке в микроволновой печи. Добавьте мед, кленовый сироп и яйца. Взбейте до однородности, затем добавьте сливки, сахар и соль. Хорошо перемешайте и оставьте на 30 минут. Выложите орехи на основание тарта и залейте их смесью, предварительно ее перемешав.
5. Поместите тарт в прибор. Начните приготовление, установив **программу FRESH PIZZA (ПИЦЦА) на 160 °C на 20 минут.**
6. По истечении половины времени выпекания откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, чтобы проверить готовность блюда. При необходимости поверните тарт, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
7. По завершении приготовления откройте прибор, взявшись за ручку обеими руками, аккуратно достаньте тарт и дайте ему остыть на решетке, прежде чем вынимать из формы.

Чтобы тарт с пеканом получился еще вкуснее, в жидкую смесь можно добавить небольшое количество бурбона или темного рома. Подавайте тарт теплым или комнатной температуры, в идеале — с порцией взбитых сливок или шариком ванильного мороженого. Перед тем как разрезать тарт, дайте ему остыть, так как начинка затвердевает по мере остывания.

TR

İÇİNDEKİLER

EFSANE

ZORLUK SEVIYESI | KAPAK SAYISI | HAZIRLIK SÜRESI | DİNLENME SÜRESİ | PIŞIRME SÜRESI CIHAZ

PROGRAMLAR

FRITES | NUGGETS | TAVUK | BALIK | SEBZELER | KURABİYELER

BACON | DEHİDRASYON | FROZEN PIZZA DONDURULMUŞ PİZZA | FRESH PIZZA TAZE PİZZA

• TÜM TARİFLERİMİZİ KEŞFEDİN •



- DÖRT PEYNİRLİ PİZZA
- PİZZA MARGARİTA
- PİZZA HAWAİİ
- EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI
- SEBZELİ SAMOSA



- TAVUK NUGGET
- TANDIR TAVUK BAGETLERİ
- TERİYAKİ SOSLU DANA KEBAP
- BARBEKÜ SOSLU IZGARA KABURGA
- BALIK VE PATATES KIZARTMASI
- TAYLAND USULÜ SOMON
- TATLI VE EKŞİ SOSLU ÇITIR PANELİ KARİDES



- ÇİKOLATALI KURABİYE
- ELMA KURUSU
- PEKAN CEVİZLİ TART



· DÖRT PEYNİRLİ PİZZA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Kolay	2	15 dk	-	10 dakika

· MALZEMELER ·

- 1 adet mağazadan satın alınmış yuvarlak pizza hamuru
- 10 g un
- 60 g domates sosu
- 50 g mozzarella peyniri, rendelenmiş veya dilimlenmiş
- 50 g ufalanmış gorgonzola peyniri
- 50 g rendelenmiş Parmesan peyniri
- 50 g orta yoğunlukta keçi peyniri, doğranmış veya ufalanmış
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kurutulmuş mercanköşk veya birkaç taze fesleğen yaprağı
- Taze çekilmiş kara biber

· TARİF ·

1. Haznenin tabanına un serpiştirin. Hamuru açın ve cihaza yerleştirin.
2. Kenarlarda az miktarda boşluk bırakarak domates sosunu hamurun üzerine yayın. Otantik 4 peynirli pizza için domates sosunu atlayabilirsiniz. Mozzarellayı, gorgonzola peynirini, parmesanı ve keçi peynirini hamurun üzerine eşit şekilde yayın. Zeytinyağı gezdirin ve mercanköşk serpin ya da fesleğen yapraklarıyla süsleyin. Lezzeti daha da vurgulamak için pizzaya bir miktar taze öğütülmüş karabiber serpiştirin.
3. **220 C'de 10 dakikaya ayarlanmış LEZİZ PİZZA programında** pişirmeye başlayın.
4. Pişirme süresinin yarısında, pizzanın pişip pişmediğini kontrol etmek için kolu iki elinizle tutarak açın. Eşit pişirme için gerekirse çevirin.
5. Piştikten sonra, kolu iki elinizle tutarak açın ve pizzayı dikkatlice çıkarın. Hemen keyfini çıkarın!

Daha da gurme bir lezzet için biraz rokfor veya başka bir tür mavi peynir ekleyebilirsiniz.



· PİZZA MARGARİTA ·

FRESH PIZZA	● ○ ○ Kolay	2	10 dakika	-	10 dakika

· MALZEMELER ·

- 10 g un
- 1 adet mağazadan satın alınmış yuvarlak pizza hamuru
- 80 g kaliteli domates sosu
- 80 g taze mozzarella, dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber
- Birkaç taze fesleğen yaprağı

· TARİF ·

1. Unu kabın dibine serpiştirin.
2. Hamuru açın ve cihaza yerleştirin.
3. Kenarlarda az miktarda boşluk bırakarak domates sosunu hamurun üzerine eşit şekilde yayın. Mozzarella dilimlerini domates sosunun üzerine yerleştirin. Biraz tuz ve karabiber ekleyin ve üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.
4. **220°C'de 10 dakikaya ayarlanmış LEZİZ PİZZA programında** pişirmeye başlayın.
5. Pişirme süresinin yarısında, pizzanın pişip pişmediğini kontrol etmek için kolu iki elinizle tutarak açın. Eşit pişirme için gerekirse çevirin.
6. Piştikten sonra, kolu iki elinizle tutarak açın ve pizzayı dikkatlice çıkarın.
7. Pizzayı taze fesleğen yapraklarıyla süsleyin ve hemen keyfini çıkarın!

Margarita pizzanız için taze ve yüksek kaliteli malzemeler kullanın. Bu pizzayı özel kılan sadeliğidir. Bu yüzden iyi bir domates sosu, taze mozzarella ve taze fesleğen yaprakları seçin.



· PİZZA HAWAİİ ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Kolay	2	15 dk	-	10 dakika

· MALZEMELER ·

- 1 adet mağazadan satın alınmış yuvarlak pizza hamuru
- 10 g un
- 80 g domates sosu
- 100 g konserve ananas, küçük parçalar halinde kesilmiş
- 100 g füme tavuk dilimi
- 125 g rendelenmiş peynir (mozzarella, Emmental veya İtalyan peynir karışımı)
- 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- Tuz ve karabiber
- Birkaç taze fesleğen veya kişniş yaprağı (isteğe bağlı)

· TARİF ·

1. Haznenin tabanına un serpiştirin. Hamuru açın ve cihaza yerleştirin.
2. Kenarlarda az miktarda boşluk bırakarak domates sosunu hamurun üzerine yayın. Rendelenmiş peyniri domates sosunun üzerine eşit şekilde yayın. Ananas parçalarını ve tavuk dilimlerini peynirin üzerine eşit şekilde yerleştirin. Üzerinde zeytinyağı gezdirin ve tuz, biber ile çeşnilendirin.
3. **220°C'de 10 dakikaya ayarlanmış LEZİZ PİZZA programında** pişirmeye başlayın.
4. Pişirme süresinin yarısında, pizzanın pişip pişmediğini kontrol etmek için iki elinizle tutarak kolu açın ve eşit pişirme için gerekirse çevirin. Piştikten sonra, iki elinizle tutarak kolu açın, pizzayı dikkatlice çıkarın ve birkaç dakika dinlenmeye bırakın.
5. Pizzayı dilimlemeden ve servis etmeden önce, renk ve taze lezzet için üzerini fesleğen yapraklarıyla süsleyin.

Pizza Hawaii'nin vejetaryen versiyonu için hindi veya tavuk jambonu tariften çıkarabilir ve yerine kırmızı veya sarı biber, hatta ekstra protein için füme tofu dilimleri ekleyebilirsiniz. Ayrıca baharat ile tatlandırmak için pişirdikten sonra pizzaya biraz kırmızı toz biber de serpiştirebilirsiniz.



· EV YAPIMI PATATES KIZARTMASI ·

●○○	4	15 dk	30 dakika	30 dakika
Kolay				

· MALZEMELER ·

- 700 g taze patates
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı toz kırmızı biber
- Tuz ve karabiber
- Provence baharat karışımı veya sarımsak tozu (isteğe bağlı)

· TARİF ·

1. Patatesleri yıkayın, soyun ve iyice kurulayın. 1 cm kalınlığında çubuklar halinde kesin ve eşit pişirme için eşit boyutta olduklarından emin olun.
2. Büyük bir kapta, patates dilimlerini zeytinyağı, toz kırmızı biber, tuz ve karabiberle karıştırın. İsterseniz ekstra lezzet için Provence baharat karışımı veya sarımsak tozu ekleyin.
3. Patates dilimlerini cihaza yerleştirin ve sıcak hava sirkülasyonunu artırmak için üst üste koymamaya dikkat edin. **180°C'de 30 dakikaya ayarlanmış KIZARTMA programında** pişirmeye başlayın.
4. Patates dilimlerinin eşit şekilde pişmesi için pişirme süresinin yarısında sepeti sallayın.
5. Kolu iki elinizle tutarak açın ve patatesleri çıkarın. Hemen servis edin ve tercih ettiğiniz bir sosun eşliğinde tadını çıkarın!

Eşit ve çıtır bir pişirme için sepeti aşırı doldurmadığınızdan ve patates dilimleri arasında bol miktarda boşluk bırakmadığınızdan emin olun. Ayrıca sprey yağ kullanarak fazla aşırıya kaçmadan patateslere eşit miktarda yağ püskürtebilirsiniz.



· SEBZELİ SAMOSA ·

	Kolay	4	15 dk	1 saat	7 dk

· MALZEMELER ·

- 8 ince yufka
- 400 g orta boy patates, pişmiş ve püre haline getirilmiş
- 100 g pişmiş bezelye
- 2 orta boy havuç, rendelenmiş
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz kimyon
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 0,5 çay kaşığı toz zerdeçal
- Tuz ve karabiber

· TARİF ·

1. Bir kapta dolgu malzemesini hazırlayın. Patatesi, bezelyeyi, havucu, zeytinyağını, kimyonu, kişnişi, zerdeçalı, tuzu ve karabiberi karıştırın.

2. Bir adet yufkayı alın, ikiye kesin ve her yarıyı ikiye katlayarak şerit oluşturun. Bir ucuna 1 yemek kaşığı dolgu malzemesi koyun ve üçgen şeklinde katlayın. Kenarlarını kapatmak için az miktarda su kullanın.

3. Samosa'ları cihaza yerleştirin. **180°C'de 10 dakikaya ayarlanmış NUGGET programında** pişirmeye başlayın.

4. Cihazı iki elinizle tutarak açın ve samosa'ları dikkatlice çıkarın.

Baharatları zevkinize göre uyarlayın veya lezzetleri çeşitlendirmek için ıspanak ya da soğan gibi başka sebzeler ekleyin.
Etli versiyon için dolgu malzemesine dana veya tavuk kıyma ekleyin.
Elinizde ince yufka yoksa normal yufka kullanın ve güzel çıtır bir doku elde etmek için üzerlerine yağ veya erimiş tereyağı sürün.



· TAVUK NUGGET ·

	● ○ ○				
	Kolay	4	20 dk	-	14 dk

· MALZEMELER ·

- 500 g tavuk göğsü
- 100 g un
- 2 yumurta
- 150 g panko galeta unu
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı toz sarımsak
- Tuz ve karabiber
- Sprey yağ veya zeytinyağı

· TARİF ·

1. Tavuk göğüslerini bir lokmalık küçük parçalara bölün.
2. Galeta unu karışımı için üç tabak hazırlayın: İlkine tuz ve karabiberle tatlandırılmış unu koyun. İkincisine yumurtaları koyun. Üçüncüde panko galeta ununu kırmızı toz biber ve sarımsak tozuyla karıştırın.
3. Her tavuk parçasını un içinde yuvarlayın, fazla unu silkeleyin, ardından çırpılmış yumurtaya daldırın ve son olarak panko galeta unu karışımıyla kaplayın. Pişirme işlemine başlayana kadar parçaları bir tabakta bekletin.
4. Ekstra çıtır tavuk nugget'ları için nugget'ların üzerine biraz zeytinyağı sürün.
5. Tavuk nugget'larını üst üste koymamaya dikkat ederek hazneye dizin. **200°C'de 14 dakikaya ayarlanmış NUGGET programında** pişirmeye başlayın.
6. Eşit şekilde pişmeleri için pişirme süresinin yarısında nugget'ları çevirin.
7. Tavuk nugget'larını çıkarmak için kolu iki elinizle tutarak açın.
8. Ev yapımı tavuk nugget'larını istediğiniz sosun eşliğinde hemen servis edin. Keyfini çıkarın!

Daha baharatlı bir versiyon için galeta unu karışımına acı toz kırmızı biber ekleyebilirsiniz. Yağ içeriğini azaltmak istiyorsanız nugget'lara yağ sürme adımını atlayın. Panko galeta unu zaten çıtır bir doku sağlayacaktır. Sıcak havanın serbestçe dolaşmasına imkan tanımak ve nugget'ların eşit şekilde pişmesini sağlamak için nugget'ları ızgaraya aşırı kalabalık şekilde yerleştirmeyin.



· TANDIR TAVUK BAGETLERİ ·

	● ○ ○				
	Kolay	4	15 dk	2 saat	15 dk

· MALZEMELER ·

- 12 tavuk bageti
- 2 yemek kaşığı tandır sosu (veya toz tandır baharat karışımı)
- 200 g sade yoğurt
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 limon
- Tuz
- Sprey yağ

· TARİF ·

1. Marine sosunu hazırlamak için büyük bir kapta tandır sosunu (veya toz tandır baharat karışımını), yoğurdu, sarımsağı, zencefili, limon suyunu bir tutam tuzu karıştırın.
2. Marine sosuna tavuk bagetlerini ekleyin ve hepsinin iyice kaplandığından emin olun. Kabın üzerini kapatın ve en az 2 saat, ideal olarak ise bir gece boyunca buzdolabında marine edin.
3. Tavuk bagetlerini marine sosundan çıkarın ve kalan fazla sosu atın.
4. Bagetleri cihaza yerleştirin. Mümkünse pişirmeden önce bagetleri hafifçe yağlamak için sprey yağ kullanın.
5. Cihazı kapatın ve **200°C'de 15 dakikaya ayarlı TAVUK BUT programında** pişirmeye başlayın.
6. Eşit şekilde pişmeleri için pişirme süresinin yarısında bagetleri çevirin.
7. Tavuk bagetlerini çıkarmak için kolu iki elinizle tutarak açın.
8. Tandır tavuk bagetlerini limon dilimleri, basmati pirinç ve ferahlatıcı bir raita sosuyla servis edin. Keyfini çıkarın!

Tandır yemeklerine has daha yoğun kırmızı renk için marine sosuna biraz kırmızı yiyecek boyası ekleyebilirsiniz. Eşit pişirme için pişirme işleminden önce bagetleri oda sıcaklığında yaklaşık 15 dakika beklettiğinizden emin olun. Servis etmeden önce ferahlatıcı ve renkli bir dokunuş için tabağı doğranmış taze kişnişle süsleyin.



· TERİYAKİ SOSLU DANA KEBAP ·

	● ● ○				
	Kolay	4	20 dk	-	8 dakika

· MALZEMELER ·

- 300 g Comté peynir blokları (veya benzer bir yarı sert peynir)
- 18 dilim dana carpaccio
- 10 cl soya sosu
- 6 yemek kaşığı bal
- 10 cl teriyaki sos
- Ahşap şiş çubukları, önceden suya batırılmış

· TARİF ·

1. Peynirin kabuğunu soyun ve 1,5 cm'lik küpler halinde kesin. Peynir parçalarını 12 şişe geçirin ve aralarına carpaccio yerleştirin.
2. Soya sosunu bal ile karıştırın ve kebapları karışıma yerleştirerek buzdolabında 1 saat boyunca marine edin.
3. Şişleri cihaza yerleştirin. **180°C'de 8 dakikaya ayarlanmış BACON programında** pişirmeye başlayın.
4. Pişirme süresinin yarısında şişleri çevirin.
5. Bu sırada teriyaki sosunu küçük bir sos kabında veya mikrodalga fırında hafifçe ısıtın.
6. Kolu iki elinizle tutarak açın ve şişleri cihazdan çıkarın. Kebaplara fırça yardımıyla teriyaki sos sürün. Keyfini çıkarın!

Daha belirgin bir lezzet için ızgara yapmadan önce dana etini teriyaki sosla 1 ila 2 saat marine edebilirsiniz. Basmati pirinçle servis edin. Ayrıca, hem tatlı hem de tuzlu bir lezzet dokunuşu için kebaplarınıza mantar ve ananas parçaları da ekleyebilirsiniz.



· BARBEKÜ SOSLU IZGARA KABURGA ·

	Kolay	4	20 dk	30 dakika	18 dakika

· MALZEMELER ·

- 1 kg domuz kaburgası
- 1 çay kaşığı kırmızı biber (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 20 cl tercih ettiğiniz bir barbekü sosu
- Ahşap şiş çubukları
- Tuz ve karabiber

· TARİF ·

1. Kaburgaları hazırlayın: Arka kısımdaki membran kısmı temizleyin ve tuz, karabiber, kırmızı biber ve sarımsak tozuyla çeşnilendirin.
2. Kaburgaları cihaza yerleştirin. **180°C'de 25 dakikaya ayarlanmış BACON programında** pişirmeye başlayın.
3. Pişirme süresinin yarısında kaburgaları çevirin.
4. Bu sırada isterseniz barbekü sosunuzu hazırlayın veya hazır bir barbekü sosu kullanın.
5. Kolu iki elinizle tutarak açın. Kaburgalara barbekü sosu sürün ve sosun iyice yapışması ve hafifçe karamelize olması için **180°C'de BACON programında 10 dakika daha pişirin.**
6. Piştikten sonra, kolu iki elinizle tutarak açın ve kaburgaları dikkatlice çıkarın. Keyfini çıkarın!

Daha da yumuşak kaburgalar için sos sürdükten sonra pişirmenin son 10 dakikasında alüminyum folyoya sarıp hazneye geri koyabilirsiniz.



· BALIK VE PATATES KIZARTMASI ·

● ○ ○	4	5 dk	-	50 dk
Kolay				

· MALZEMELER ·

- 4 morina balığı (veya diğer beyaz balık) filetosu
- 120 g un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 20 cl bira veya maden suyu
- Sprey yağ veya zeytinyağı
- 800 g dondurulmuş dilimlenmiş patates
- Tuz ve karabiber
- Limon dilimleri
- Tartar sosu veya mayonez

· TARİF ·

1. Unu, kabartma tozunu, kırmızı biber, tuz ve karabiberi bir kasede karıştırarak harcı hazırlayın. Birayı veya maden suyunu yavaş yavaş ekleyin ve pürüzsüz bir harç elde edene kadar karıştırın.
2. Balık filetolarını harca batırın ve iyice kaplandıklarından emin olun.
3. Filetoları cihaza yerleştirin. **200°C'de 12 dakikaya ayarlanmış NUGGET programında** pişirmeye başlayın.
4. Balığın eşit şekilde kızarması ve kıtır olması için pişirme süresinin ortasında çevirin. Kolu iki elinizle tutarak açın ve balığı cihazdan çıkarın.
5. Patatesleri cihaza yerleştirin. **180°C'de 30 dakikaya ayarlanmış KIZARTMA programında** pişirmeye başlayın.
6. Eşit kızartma için pişirme süresinin yarısında sallayın. Kolu iki elinizle tutarak açın. Patatesleri bir kaba dökün ve çeşnilendirin.
7. Filetoları cihaza yerleştirin. Isıtmak için **200°C'de 3 dakikaya ayarlanmış NUGGET programında** pişirme işlemini tekrar başlatın.
8. Balık filetolarını kıtır patates kızartması, limon dilimleri ve tartar sosu ya da mayonez ile hemen servis edin.

Harcın balık filetolarına daha iyi yapışmasını sağlamak için filetoları harçla kaplamadan önce kuruladığınızdan emin olun.



· TAYLAND USULÜ SOMON ·

● ○ ○					
Kolay	4	20 dk	-	37 dk	

· MALZEMELER ·

- 4 somon biftek
- 10 cl tuz oranı düşük soya sosu
- 1/1 misket limonu
- 4 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 kırmızı biber
- 2 havuç
- 1 kabak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 50 g taze bezelye
- 50 g fasulye filizi
- 4 yemek kaşığı tatlı çili sosu
- 0,5 taze soğan, doğranmış
- 2 yemek kaşığı susam tohumu
- 1/1 misket limonu
- Birkaç dal kişniş
- Tuz ve karabiber

· TARİF ·

1. Somonu büyük küpler halinde doğrayın. Bir kapta soya sosunu, misket limonunu, doğranmış sarımsağı ve rendelenmiş zencefili karıştırın. Somonu ekleyin, üzerini örtün ve 20 dakika bekletin.

2. Biberleri, havuçları ve kabağı yıkayıp kurulayın. Biberi şeritler halinde kesin ve çekirdek kısmını çıkarın. Havuçları soyun ve ince çubuklar halinde kesin. Kabağı aynı boyutta çubuklar halinde kesin. Doğranmış sebzeleri bir kapta yağ ile karıştırın. Taze bezelyeleri ve fasulye filizlerini ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin.

3. Sebzeleri cihaza yerleştirin. **180°C'de 30 dakikaya ayarlanmış SEBZE programında** pişirmeye başlayın.

4. Pişirme işleminin yarısında sebzeleri karıştırın.

5. Kolu iki elinizle tutarak açın. Sebzeleri bir kaba alın.

6. Somon küplerini tavaya yerleştirin. **180°C'de 6 dakikaya ayarlanmış BALIK programında** pişirmeye başlayın.

Piştikten sonra, kolu iki elinizle tutarak açın ve somonu dikkatlice çıkarın.

7. Sebzeleri ve somonu tabaklara alarak servis edin. Somonun üzerine tatlı çili sosunu, taze soğanı ve susam tohumlarını serpin. Sebzelerin üzerinde misket limonu suyunu gezdirin ve kişniş serpin. Keyfini çıkarın!

Tam bir öğün için Tayland usulü somonunuzu jasmine pirinçle servis edin.



· TATLI VE EKŞİ SOSLU ÇITIR PANELİ KARİDES ·

● ○ ○					
Kolay	4	15 dk	-	8 dakika	

· MALZEMELER ·

- 500 g soyulmuş ve temizlenmiş karides (18 parça)
- 100 g panko veya klasik galeta unu
- 2 yumurta, çırpılmış
- 1 çay kaşığı köri tozu
- 75 g un
- Tuz ve karabiber
- Yağ (isteğe bağlı)

SOS

- 3 yemek kaşığı ketçap
- 2 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 1 diş sarımsak, doğranmış
- 1 küçük parça taze zencefil, rendelenmiş
- 10 cl su

· TARİF ·

1. Karidesleri panelemek için üç tabak hazırlayın: Birine unu, birine çırpılmış yumurtayı ve köri tozunu ve diğerine de galeta ununu koyun. Un ve galeta ununa tuz ve karabiber serpin. Karideslerden her birini una, ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak da galeta ununa batırın ve harçla iyice kaplandıklarından emin olun.

2. Pane kaplı karidesleri ızgaraya dizin. Daha kıtır bir doku için isterseniz karideslere hafifçe sprey yağ püskürtebilirsiniz.

3. Karidesleri tavaya yerleştirin ve **200°C'de 8 dakikaya ayarlanmış NUGGET programında** altın ve çıtır renk alana kadar pişirin.

4. Karidesler pişerken tatlı ve ekşi sosu hazırlayın. Küçük bir sos kabında ketçabı, elma sirkesini, soya sosunu, esmer şekeri, sarımsağı, zencefili ve suyu karıştırın. Kaynayıncaya kadar ısıtın. Bir miktar suda çözünmüş mısır ununu ekleyin ve sos yoğun kıvam alana kadar sürekli karıştırın. Sıcak tutun.

5. Kolu iki elinizle tutarak açın ve karidesleri dikkatlice cihazdan çıkarın.

6. Tatlı ve ekşi sosla birlikte servis edin. Keyfini çıkarın!

Daha sağlıklı bir versiyon için geleneksel galeta unu yerine glutensiz pane harcı veya ince öğütülmüş yulaf ezmesi kullanabilirsiniz. Baharatlı seviyorsanız sosa biraz acı biber ekleyebilirsiniz. Dengeli bir öğün için yanlarında basmati pilav veya stir fry sebzelerle sunabilirsiniz.



· ÇİKOLATALI KURABİYE ·

● ○ ○					
Kolay	4	20 dk	6 saat	1h10

· MALZEMELER ·

- 150 g T45 un
- 40 g mısır unu
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 85 g yumuşamış tereyağı
- 75 g toz esmer şeker
- 1 çırpılmış yumurta
- 120 g çikolata parçaları

· TARİF ·

1. Unu, mısır ununu ve kabartma tozunu bir kasede karıştırın. Kenara ayırın.
2. Başka bir kaseye yumuşatılmış tereyağını ve ardından da esmer şekeri dökün. Çırpıcı kullanarak çok yumuşak bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Yumurtayı tereyağı ve şekere kademeli olarak ekleyin. Yumuşak bir kıvam elde etmelisiniz.
3. Un/nişasta/maya karışımını ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar spatulayla katlayarak karıştırın. Çikolata parçalarını ekleyin ve aşırı karıştırmamaya dikkat ederek hamura yedirin. Hamurdan yaklaşık 65 g ağırlığında toplar hazırlayın ve topları hafifçe düzleştirin.
4. Makineye 4 kurabiye yerleştirin. **180°C'de 10 dakikaya ayarlanmış KURABİYE programında** pişirmeye başlayın.
5. Kalan kurabiyeleri de pişirin. Kolu iki elinizle tutarak açın ve kurabiyeleri cihazdan çıkarın. Birkaç dakika bekleyin ve soğudukça sertleşmeleri için dikkatlice tel rafa aktarın.
6. Yeterince soğuduktan sonra kurabiyelerin keyfini çıkarın.

Daha yumuşak kurabiyeler için pişirme süresini biraz kısaltabilirsiniz. Hamurunuza doğranmış kuruyemişler, beyaz çikolata parçacıkları veya toz kakao ekleyerek farklı lezzetler yaratın.



· ELMA KURUSU ·

	● ○ ○				
	Kolay	2	10 dakika	-	4 saat

· MALZEMELER ·

- 2 orta boy organik elma, Golden veya Pink Lady tipi

· TARİF ·

1. Elmaları iyice yıkayın ve kurulayın. Elmaları yaklaşık 3 mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin.
2. Dilimleri, üst üste binmemelerine dikkat ederek cihazda tek bir katman olarak dizin. **70°C'de 4 saate ayarlı DEHİDRASYON programında** pişirmeye başlayın.
3. Dehidrasyon durumunu kontrol etmek için cihazı ara ara açın ve elma dilimlerinin eşit şekilde kurutulduğundan emin olmak için gerekirse dilimleri çevirin.
4. Dehidrasyon işlemi tamamlandıktan sonra cihazı kapatın ve elma dilimlerini içinde bırakarak tamamen soğumalarını ve kurumalarını bekleyin.
5. Kurutulmuş elmaları oda sıcaklığında hava geçirmez bir kapta saklayın veya hemen sağlıklı bir atıştırmalık olarak ya da granola veya yoğurdunuza ekleyerek keyfini çıkarın.

Elmaların kararmasını önlemek için dilimleri ızgaraya yerleştirmeden önce birkaç dakika boyunca su ve limon suyu karışımında bekletebilirsiniz.
Kurutmadan önce elma dilimlerinin üzerine tarçın veya şeker serpiştirebilirsiniz.
Dehidrasyon işleminin sonuna doğru dilimleri düzenli olarak kontrol ettiğinizden emin olun; mükemmel kıtır kıvamlarını kaybedip çok hızlı kuruyabilirler.



· PEKAN CEVİZLİ TART ·

FRESH PIZZA	● ○ ○				
	Kolay	4	20 dk	30 dakika	28 dk

· MALZEMELER ·

- 1 yuvarlak tart hamuru
- 60 g tereyağı
- 60 g bal
- 120 g akçaağaç şurubu
- 3 yumurta
- 60 g az yağlı krema
- 90 g pudra esmer şeker
- 1 tutam tuz
- 150 g pekan cevizi

· TARİF ·

1. Tart hamurunu açın ve 24 cm'lik yağlı tart kabına veya delikli raf üzerine yerleştirin. Ön pişirme sırasında kabarmasını önlemek için tartın tabanını çatalla delin.
2. Kabı cihaza yerleştirin. Hamurun ön pişirme işlemini başlatın.
3. Hamurun kabarmadığından emin olun ve gerekirse çatalla delin.

170°C'de 8 dakikaya ayarlanmış Leziz Pizza programı.

4. Tereyağını bir kap içine koyarak mikrodalga fırında eritin. Balı, akçaağaç şurubunu ve yumurtaları ekleyin. Pürüzsüz kıvam alana kadar çırpın, ardından kremayı, şekeri ve tuzu ekleyin. İyice karıştırın ve 30 dakika bekletin. Cevizleri tartın tabanına yerleştirin, harcı karıştırın ve ardından cevizlerin üzerine dökün.
5. Tartı cihaza yerleştirin. **160°C'de 20 dakikaya ayarlanmış LEZİZ PİZZA programında** pişirmeye başlayın.
6. Pişirme süresinin yarısında, pişip pişmediğini kontrol etmek için kolu iki elinizle tutarak açın. Eşit pişirme için gerekirse tartı çevirin.
7. Tart piştikten sonra, kolu iki elinizle tutarak açın, tartı dikkatlice çıkarın ve kalıbından çıkarmadan önce tel raf üzerinde soğumaya bırakın.

Daha da lezzetli pekan cevizli tart için sıvı karışıma biraz bourbon veya koyu renkli rom ekleyebilirsiniz. Tartı ılık veya oda sıcaklığında ve ideal olarak yanında bir kaşık krema veya vanilyalı dondurma ile sunun. Tartın dolgu malzemesi soğudukça sertleşeceğinden tartı kesmeden önce yeterince soğumasına izin verin.

AR

ا لمحتو يا ت

ا لد ليل

وقت الطهي الجهاز | وقت الراحة | وقت التحضير | عدد الأغطية | مستوى الصعوبة

ا بلراجم

الكوكيز | خضروات | السمك | الدجاج | الفطائر | الفواكه

بيتزا طازجة (FRESH PIZZA) | بيتزا مثلجة (FROZEN PIZZA) | الحلويات | الكعك

• اكتشف جميع وصفاتنا •



- بيتزا بأربعة أنواع من الجبن
- بيتزا مارغريتا
- بيتزا هاواي
- رقائق البطاطس المنزلية
- سمبوسة بالخضراوات



- ناجتس الدجاج
- أفخاذ دجاج تندوري
- كباب لحم في صلصة الترياكي
- ضلوع مشوية مع صلصة الشواء
- السمك والبطاطس المقلية
- السلمون التايلاندي
- جمبري مقرمش مخبوز في صلصة حلوة وحامضة



- كوكيز الشوكولاتة
- التفاح المجفف
- فطيرة البقان



• بيتزا بأربعة أنواع من الجبن •

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	15 دقيقة	-	10 دقائق
	سهلة				

• مكونات الوصفة •

- عجينة بيتزا مستديرة مشتراة من المتجر
- 10 غرامات من الدقيق
- 60 غرامًا من صلصة الطماطم
- 50 غرامًا من جبنة الموتزاريلا، مبشورة أو مقطعة إلى شرائح
- 50 غرامًا من جبن جورجونزولا المفتت
- 50 غرامًا من جبن البارميزان المبشور
- 50 غرامًا من جبن الماعز الخفيف، مفروم أو مفتت
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة من التوابل المجففة أو عدد قليل من أوراق الريحان الطازجة
- فلفل أسود مطحون طازج

• الوصفة •

1. رش الجزء السفلي من الوعاء بالدقيق. افرد العجينة وضعها في الجهاز.
2. وزع صلصة الطماطم فوق العجينة، مع ترك مسافة صغيرة في الأطراف. لاحظ أنه بالنسبة للبيتزا الأصلية المكونة من 4 أجبان، يمكنك اختيار عدم استخدام صلصة الطماطم. وزّع الموتزاريلا والجورجونزولا وجبن البارميزان وجبن الماعز بالتساوي على العجين. رش زيت الزيتون والأوريجانو أو زين بأوراق الريحان. رش البيتزا بالقليل من مطحنة الفلفل لإبراز النكهات.
3. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية البيتزا الطازجة على 220 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.**
4. في منتصف عملية الطهي، افتح المقبض بكلتا يديك للتأكد من نضج البيتزا، ثم قم بتدويرها إذا لزم الأمر لضمان طهيها بشكل متساوٍ.
5. بمجرد طهيها، افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج البيتزا بعناية. استمتع بتناولها على الفور!

للحصول على تجربة أقوى مذاقًا، يمكنك إضافة القليل من جبن الروكفورت أو أي نوع آخر من الجبن الأزرق.



• بيتزا مارغريتا •

FRESH PIZZA	● ○ ○	2	10 دقيقة	-	10 دقائق
	سهلة				

• مكونات الوصفة •

- 10 غرامات من الدقيق
- عجينة بيتزا مستديرة مشتراة من المتجر
- 80 غرامًا من صلصة الطماطم عالية الجودة
- 80 غرامًا من الموتزاريلا الطازجة، شرائح
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ملح وفلفل
- عدد قليل من أوراق الريحان الطازجة

• الوصفة •

1. رش الدقيق على الجزء السفلي من الوعاء.
2. افرد العجينة وضعها في الجهاز.
3. ضع صلصة الطماطم بالتساوي على العجين، تاركًا مساحة صغيرة على الأطراف. رتب شرائح الموتزاريلا فوق صلصة الطماطم. تبل بقليل من الملح والفلفل ورشّ زيت الزيتون.
4. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية البيتزا الطازجة على 220 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.**
5. في منتصف عملية الطهي، افتح المقبض بكلتا يديك للتأكد من نضج البيتزا، ثم قم بتدويرها إذا لزم الأمر لضمان طهيها بشكل متساوٍ.
6. بمجرد طهيها، افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج البيتزا بعناية.
7. زين البيتزا بأوراق الريحان الطازجة واستمتع بها على الفور!

استخدم مكونات طازجة وعالية الجودة لبيتزا المارغريتا. إن بساطة هذه البيتزا هي ما يجعلها مميزة للغاية، لذا اختر صلصة الطماطم الجيدة والموتزاريلا الطازجة وأوراق الريحان الطازجة.



• بيتزا هاواي •

FRESH PIZZA	سهلة	2	15 دقيقة	-	10 دقائق

• مكونات الوصفة •

- عجينة بيتزا مستديرة مشتراة من المتجر
- 10 غرامات من الدقيق
- 80 غرامًا من صلصة الطماطم
- 100 غرام من الأناناس المعلب، مقطع إلى قطع صغيرة
- 100 غرام من شرائح الدجاج المدخن
- 125 غرامًا جبن مبشور (موتزاريلا، إمنتال أو خليط من الجبن الإيطالي)
- ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز
- ملح وفلفل
- عدد قليل من أوراق الريحان أو الكزبرة الطازجة (اختياري)

• الوصفة •

1. رش الجزء السفلي من الوعاء بالدقيق. افرد العجينة وضعها في الجهاز.
2. وزع صلصة الطماطم فوق العجينة، مع ترك مسافة صغيرة في الأطراف. وزع الجبن المبشور بالتساوي على صلصة الطماطم. رتب قطع الأناناس والدجاج في شرائح متساوية فوق الجبن. رش زيت الزيتون وتبّل بالملح والفلفل.
3. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية البيتزا الطازجة على 220 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.**
4. في منتصف عملية الطهي، افتح المقبض بكلتا يديك للتحقق من طهي البيتزا وقم بتدويرها إذا لزم الأمر لضمان طهيها بالتساوي. بمجرد طهيها، افتح المقبض بكلتا يديك، وأخرج البيتزا بعناية واتركها للراحة لبضع دقائق.
5. زين البيتزا بأوراق الريحان الطازجة للحصول على لمسة من اللون والنضارة قبل التقطيع والتقديم.

لصنع نسخة نباتية من بيتزا هاواي، يمكنك عدم إضافة الديك الرومي أو الدجاج وإضافة قطع من الفلفل الأحمر أو الأصفر، أو حتى شرائح من التوفو المدخن للحصول على لمسة من البروتين. يمكنك أيضًا رش البيتزا برقائق الفلفل الأحمر بعد الطهي لإضافة القليل من التوابل.



• رقائق البطاطس المنزلية •

سهلة	4	15 دقيقة	30 دقيقة	30 دقيقة

• مكونات الوصفة •

- 700 غرام من رقائق البطاطس الطازجة
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- ملح وفلفل
- أعشاب بروفانس أو مسحوق الثوم (اختياري)

• الوصفة •

1. اغسل البطاطس وقشرها وجففها جيدًا. قم بتقطيعها إلى أعواد بسمك حوالي 1 سم، مع التأكد من أنها موحدة في الحجم لضمان الطهي المتساوي.
2. في وعاء كبير، اخلط الرقائق مع زيت الزيتون ومسحوق الفلفل الحلو والملح والفلفل. إذا أردت، أضف بعض الأعشاب أو مسحوق الثوم للحصول على نكهة إضافية.
3. ضع الرقائق في الجهاز، مع تجنب تداخلها لتحسين دوران الهواء الساخن. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية البطاطس المقلية على 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة**
4. هز السلة في منتصف عملية الطهي حتى تنضج الرقائق بالتساوي.
5. افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج الرقائق. قدمها على الفور واستمتع مع الصلصة التي تختارها!

للحصول على طهي متساوٍ وهش، تأكد من عدم تحميل السلة بشكل زائد وترك مساحة كبيرة بين رقائق البطاطس. يمكنك أيضًا استخدام رذاذ الزيت لتغطية رقائق البطاطس بالتساوي دون تشبعها.



• سمبوسة بالخضراوات •

سهلة	4	15 دقيقة	ساعة واحدة	7 دقائق

• مكونات الوصفة •

- 8 من رقائق المعجنات
- 400 غرام بطاطا متوسطة، مطبوخة ومهروسة
- 100 غرام بازلاء مطبوخة
- جزرتان متوسطتان، مبشورتان
- 3 ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ملعقة صغيرة كمون مطحون
- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة من الكركم المطحون
- ملح وفلفل

• الوصفة •

1. قم بإعداد الحشو في وعاء. اخلط البطاطس والبازلاء والجزر وزيت الزيتون والكمون والكزبرة والكركم والملح والفلفل.
2. خذ ورقة من رقائق المعجنات، وقطعها إلى نصفين واطوِ كل نصف إلى نصفين لتشكيل شريط.ضع ملعقة كبيرة من الحشو في أحد طرفيها وقم بطيها في مثلث. استخدم القليل من الماء وقم بإغلاق الحواف.
3. ضع السمبوسة في الجهاز. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة التسوية على 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.**
4. افتح الجهاز بكلتا يديك وأزل السمبوسة بعناية.

أضف التوابل حسب ذوقك أو أضف خضراوات أخرى إلى الحشوة، مثل السبانخ أو البصل لتغيير النكهات.
لإعداد سمبوسة اللحم، أضف اللحم المفروم أو الدجاج المفروم إلى الحشوة.
إذا لم يكن لديك رقائق المعجنات، فاستخدم رقائق من معجنات فيلو وادهنها بالزيت أو الزبدة الذائبة للحصول على هشاشة لطيفة.



• ناجتس الدجاج •

سهلة	4	20 دقيقة	-	14 دقيقة

• مكونات الوصفة •

- 500 غرام صدور دجاج
- 100 غرام دقيق
- بيضتان
- 150 غرامًا من فتات خبز البانكو
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم
- ملح وفلفل
- رشة من الزيت أو زيت الزيتون

• الوصفة •

1. قطّع صدور الدجاج إلى قطع صغيرة الحجم.
2. حضر ثلاثة أطباق لفتات الخبز: في الأول، ضع الدقيق المتبل بالملح والفلفل. وفي الثاني، اخفق البيض. وفي الثالث، اخلط فتات خبز البانكو مع مسحوق الفلفل الحلو ومسحوق الثوم.
3. لف كل قطعة من الدجاج في الدقيق، وتخلص من الفائض، ثم اغمسه في البيض المخفوق وأخيرًا قم بتغطيته بمزيج فتات خبز البانكو. ضع القطع المغطاة بفتات خبز البانكو على طبق حتى تصبح جاهزة للطهي.
4. ادهن قطع الدجاج بقليل من زيت الزيتون للحصول على هشاشة إضافية.
5. رتب قطع الدجاج في المقلاة دون تكديسها. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية القطع على 200 درجة مئوية لمدة 14 دقيقة**
6. أدر الناجتس في منتصف الطهي حتى تُطهى بالتساوي.
7. افتح المقبض بكلتا يديك لإزالة ناجتس الدجاج.
8. قدم ناجتس الدجاج المنزلية على الفور، مع الصلصة التي تختارها. استمتع!

للحصول على نسخة بها توابل أكثر، يمكنك إضافة مسحوق الفلفل الحار إلى فتات الخبز. إذا كنت ترغب في تقليل محتوى الدهون، فتجنب رش الناجتس بالزيت. فتات خبز البانكو يعطي بالفعل ملمسًا مقرمشًا. تأكد من عدم اكتظاظ الشواية للسماح للهواء الساخن بالدوران بحرية وطهي الناجتس بالتساوي.



• أفخاذ دجاج تندوري •

سهلة	4	15 دقيقة	ساعتان	15 دقيقة

• مكونات الوصفة •

- 12 قطعة من أفخاذ الدجاج
- ملعقتان كبيرتان من معجون التندوري (أو خليط من توابل التندوري المجففة)
- 200 غرام زبادي سادة
- فصان ثوم، مطحونان
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطازج المبشور
- ليمونة
- ملح
- رشة زيت

• الوصفة •

1. في وعاء كبير، اخلط معجون التندوري (أو مسحوق بهارات التندوري) مع الزبادي والثوم والزنجبيل وعصير الليمون وقليل من الملح لعمل تتبيلة.
2. أضف أفخاذ الدجاج إلى التتبيلة وتأكد من أنها مغطاة جيدًا.نغطيها ونتركها في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل، ويفضل طوال الليل حتى تتشرب النكهات.
3. أزل أفخاذ الدجاج من التتبيلة وتخلص من أي فائض.
4. ضع أفخاذ الدجاج في الجهاز. إذا كان ذلك ممكنًا، استخدم رذاذ الزيت لدهن أفخاذ الطبخ قبل الطهي.
5. أغلق الجهاز وابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية أفخاذ الدجاج على 200 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.**
6. أدر أفخاذ الدجاج في منتصف الطهي حتى تُطهى بالتساوي.
7. افتح المقبض بكلتا يديك لإزالة أفخاذ الدجاج.
8. قدم أفخاذ دجاج التندوري مع شرائح الليمون والأرز البسمتي وصلصة ريتا المنعشة. استمتع!

للحصول على اللون الأحمر الأكثر كثافة، وهو اللون النموذجي لأطباق التندوري، يمكنك إضافة القليل من لون الطعام الأحمر إلى التتبيلة. تأكد من ترك أفخاذ الدجاج في درجة حرارة الغرفة لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل الطهي لضمان الطهي المتساوي. قم بتزيين الطبق بالكزبرة الطازجة المفرومة قبل التقديم للحصول على لمسة من النضارة واللون.



• كباب لحم في صلصة الترياكي •

	سهلة	4	20 دقيقة	-	8 دقائق

• مكونات الوصفة •

- 300 غرام من جبنة كومتيه (أو جبنة شبه صلبة مماثلة)
- 18 شريحة لحم بقري كارباتشيو
- 10 سنتيلتر من صلصة الصويا
- 6 ملاعق كبيرة عسل
- 10 سنتيلتر من صلصة الترياكي
- أسياخ خشبية، مغموسة مسبقًا في الماء

• الوصفة •

1. أزل القشرة من الجبن وقطعها إلى مكعبات بحجم 1.5 سم. ضع قطع الجبن في 12 سيخًا وضع فوقها طبقة لحم الكارباتشيو.
2. اخلط الصويا مع العسل وانقع الكباب في الخليط لمدة ساعة في الثلاجة.
3. ضع الأسياخ في الجهاز. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية اللحم على 180 درجة مئوية لمدة 8 دقائق.**
4. اقلب الأسياخ في منتصف عملية الطهي.
5. وفي الوقت نفسه، قم بتسخين صلصة الترياكي برفق في قدر صغير أو في الميكروويف.
6. افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج الأسياخ من الجهاز. ادهنها بصلصة الترياكي. استمتع!

للحصول على نكهة أكثر وضوحًا، يمكنك نقع اللحم البقري في صلصة الترياكي لمدة ساعة إلى ساعتين قبل الشواء. يقدم مع أرز بسمتي. يمكنك أيضًا إضافة الفطر أو قطع الأناناس إلى الكباب لإضفاء لمسة حلوة ولذيذة.



• ضلوع مشوية مع صلصة الشواء •

	سهلة	4	20 دقيقة	30 دقيقة	18 دقيقة

• مكونات الوصفة •

- كيلو واحد من ضلوع اللحم
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحلو (اختياري)
- ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم (اختياري)
- 20 سنتيلتر من صلصة الشواء من اختيارك
- أسياخ خشبية
- ملح وفلفل

• الوصفة •

1. جهز ضلوع اللحم عن طريق إزالة الغشاء من الظهر وتتبيلها بالملح والفلفل ومسحوق الفلفل الحلو ومسحوق الثوم.
2. ضع الضلوع في الجهاز. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية اللحم على 180 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة.**
3. اقلب الضلوع في منتصف عملية الطهي.
4. في غضون ذلك، قم بإعداد صلصة الشواء الخاصة بك إذا احتجت لذلك أو استخدم صلصة الشواء الجاهزة للاستخدام.
5. افتح المقبض بكلتا يديك. ادهن الضلوع بصلصة الشواء واتركها تطهو لمدة 10 دقائق إضافية حتى تلتصق الصلصة جيدًا وتتكرمل قليلاً، **واضبط درجة حرارة تسوية الضلوع على حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.**
6. بمجرد طهيها، افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج الضلوع بعناية. استمتع!

للحصول على ضلوع أكثر طراوة، يمكنك لفها بورق الألومنيوم بعد دهنها بالصلصة ووضعها مرة أخرى في المقلاة لمدة 10 دقائق أخيرة.



• السمك والبطاطس المقلية •

سهلة	● ○ ○	4	5 دقائق	-	50 دقيقة

• مكونات الوصفة •

- 4 شرائح من سمك القد (أو غيرها من الأسماك البيضاء)
- 120 غرام دقيق
- ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الأحمر
- 20 سنتيلترًا من الماء الفوار
- رشة من الزيت أو زيت الزيتون
- 800 غرام من البطاطس المجمدة
- ملح وفلفل
- شرائح الليمون
- صلصة التارتار أو المايونيز

• الوصفة •

1. حضّر العجينة عن طريق خلط الدقيق ومسحوق الخبز ومسحوق الفلفل الحلو والملح والفلفل في وعاء. أضف الماء الفوار تدريجيًا، واعجن حتى تحصل على عجينة ناعمة.
2. اغمس شرائح السمك في الخليط، وتأكد من أنها مغطاة جيدًا.
3. ضع الفيليه في الجهاز. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية القطع على 200 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة.**
4. اقلبها في منتصف عملية الطهي بحيث تكون الأسماك محمرة ومقرمشة بالتساوي.افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج السمك من الجهاز.
5. ضع رقائق البطاطس في الجهاز. ابدأ الطهي، **واضبط درجة حرارة تسوية البطاطس المقلية على 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.**
6. رجّها في منتصف مدة الطهي لضمان تحميرها بشكل متساوٍ. وافتح المقبض بكلتا يديك. اسكب الرقائق في الوعاء وتبلها.
7. ضع الفيليه في الجهاز. أعد بدء الطهي لإعادة تسخينها، **واضبط درجة حرارة تسخين القطع على 200 درجة مئوية لمدة 3 دقائق.**
8. قدّم شرائح السمك فورًا مع رقائق البطاطس المقرمشة وشرائح الليمون وصلصة التارتار أو المايونيز.

تأكد من تصفية شرائح السمك وتجفيفها جيدًا قبل تغطيتها بالخليط لضمان التصاقها به.



• السلمون التايلاندي •

سهلة	4	20 دقيقة	-	37 دقيقة	

• مكونات الوصفة •

- 4 شرائح من السلمون
- 10 سنتيلتر من صلصة الصويا قليلة الملح
- ليمونة حامضة
- 4 فصوص من الثوم
- ملعقتان كبيرتان من الزنجبيل المبشور
- ثمرة فلفل أحمر
- جزرتان
- ثمرة كوسة
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 50 غرامًا من البازلاء الثلجية
- 50 غرامًا من براعم الفاصوليا
- 4 ملاعق كبيرة من صلصة الفلفل الحلو
- نصف حبة بصل أخضر، مفرومة
- ملعقتان كبيرتان من بذور السمسم
- ليمونة حامضة
- بضعة أغصان من الكزبرة
- ملح وفلفل

• الوصفة •

1. قطع السلمون إلى مكعبات كبيرة. في وعاء، اخلط صلصة الصويا وعصير الليمون المفروم الثوم والزنجبيل المبشور. أضف السلمون وغطه واتركه لمدة 20 دقيقة.

2. اغسل وجفف الفلفل والجزر والكوسة. قطع الفلفل إلى شرائح وأزل اللب. قشر الجزر وقطعه إلى أعواد رقيقة. قطع الكوسة إلى أعواد بنفس الحجم. اخلط الخضار المقطع مع الزيت في وعاء. أضف البازلاء الثلجية وبراعم الفاصوليا. تبّل المكونات بالملح والفلفل.

3. ضع الخضراوات في الجهاز. ابدأ الطهي، **واضبط درجة الحرارة للخضراوات على 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.**

4. حرّك الخضراوات في منتصف عملية الطهي.

5. افتح المقبض بكلتا يديك. ضع الخضراوات جانبًا في وعاء.

6. ضع مكعبات السلمون في المقلاة. ابدأ الطهي، **واضبط درجة الحرارة للسلمون على 180 درجة مئوية لمدة 6 دقائق.**

بمجرد طهيه، افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج السلمون بعناية.

7. قدّم الخضراوات والسلمون على الأطباق. رش السلمون بالفلفل الحلو والصلصة والبصل الأخضر وبذور السمسم. رشّ الليمون الحامض فوق الخضار ورشّ الكزبرة. استمتع!

للحصول على وجبة كاملة، قدم السلمون التايلاندي مع أرز الياسمين.



• جمبري مقرمش مخبوز في صلصة حلوة وحامضة •

سهلة	4	15 دقيقة	-	8 دقائق

• مكونات الوصفة •

- 500 غرام من الجمبري المقشر والمحفوظ (18 قطعة)
- 100 غرام من البقسماط أو فتات الخبز الكلاسيكي
- بيضتان مخفوقتان
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري
- 75 غرامًا من الدقيق
- ملح وفلفل
- زيت (اختياري)

الصلصة

- 3 ملاعق كبيرة من الكاتشب
- ملعقتان كبيرتان من خل التفاح
- ملعقة كبيرة من صلصة الصويا
- ملعقتان كبيرتان من السكر البني
- ملعقة كبيرة من دقيق الذرة
- فص واحد من الثوم المفروم
- قطعة صغيرة واحدة من الزنجبيل الطازج، مبشورة
- 10 سنتيلتر ماء

• الوصفة •

1. قم بإعداد ثلاثة أطباق لقلي الجمبري: واحد به دقيق، وواحد به بيض مخفوق ومسحوق الكاري، وواحد به فتات الخبز. قم بتتبيل الدقيق وفتات الخبز بالملح والفلفل. اغمس الجمبري في الدقيق، ثم البيض المخفوق وأخيرًا في فتات الخبز، مع التأكد من أن الجمبري مغطى جيدًا.
2. رتب الجمبري المغطى بفتات الخبز على الشواية. إذا كنت ترغب، قم رش الجمبري بالقليل من الزيت للحصول على ملمس أكثر هشاشة.
3. ضع الجمبري في المقلاة واقله حتى يصبح لونه ذهبيًا ومقرمشًا، **واضبط الجهاز لتسوية القطع عند 200 درجة مئوية لمدة 8 دقائق**
4. أثناء طهي الجمبري، قم بتحضير الصلصة الحلوة والحامضة. في قدر صغير، اخلط الكاتشب وخل التفاح وصلصة الصويا والسكر البني والثوم والزنجبيل والماء. اجعل المكونات تغلي. أضف دقيق الذرة المذاب في القليل من الماء وقلب باستمرار حتى تصير الصلصة سميكة. أبق الخليط دافئًا.
5. افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج الجمبري بعناية من الجهاز.
6. قدمه مع الصلصة الحلوة والحامضة. استمتع!

للحصول على نسخة صحية، يمكنك استبدال فتات الخبز التقليدية بفتات الخبز الخالية من الغلوتين أو الشوفان المطحون جيدًا. أضف القليل من رقائق الفلفل الحار إلى الصلصة للحصول على مذاق حار. يقدم مع أرز بسمتي أو خضراوات مقلية للحصول على وجبة متوازنة.



• كوكيز الشوكولاتة •

سهلة	4	20 دقيقة	6 ساعات	ساعة و10 دقائق

• مكونات الوصفة •

- 150 غرامًا من دقيق المعجنات (T45)
- 40 غرامًا من دقيق الذرة
- ملعقة صغيرة من مسحوق الخبز
- 85 غرامًا من الزبدة الطرية
- 75 غرام سكر بني ناعم
- بيضة مخفوقة
- 120 غرامًا من رقائق الشوكولاتة

• الوصفة •

1. اخلط الدقيق ودقيق الذرة ومسحوق الخبز في وعاء. ضعه جانبًا.
2. في وعاء آخر، صب الزبدة الطرية ثم السكر البني. باستخدام الخفاقة، اخلط للحصول على ملمس ناعم جدًا. أضف البيض تدريجيًا إلى الزبدة والسكر. يجب أن تحصل على ملمس ناعم.
3. صب خليط الدقيق/النشا/الخميرة. قم بطي العجينة باستخدام ملعقة مرنة حتى تحصل على عجينة ناعمة. أضف رقائق الشوكولاتة في العجينة وتجنب العجن الزائد. قم بتشكيل العجينة في كرات تزن حوالي 65 غرامًا، ثم قم بتسويتها قليلاً.
4. ضع 4 قطع كوكيز في الجهاز. ابدأ الطهي، **مع ضبط درجة الحرارة على 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق**
5. اطبخ بقية الكوكيز. افتح المقبض بكلتا يديك وأخرج الكوكيز من الجهاز. انتظر بضع دقائق قبل نقلها بعناية إلى رف سلكي حيث تتماسك أثناء تبريدها.
6. استمتع بتناول الكوكيز بمجرد تبريدها بشكل كافٍ.

للحصول على كوكيز أكثر نعومة، قم بتقصير وقت الخبز قليلاً. نوّع في نكهات الكوكيز بإضافة المكسرات المفرومة أو رقائق الشوكولاتة البيضاء أو مسحوق الكاكاو إلى عجينتك لصنع نكهات مختلفة من الكوكيز.



• التفاح المجفف •

سهلة	2	10 دقائق	-	4 ساعات

• مكونات الوصفة •

- ثمرتان من التفاح العضوي متوسط الحجم، من النوع الذهبي أو الوردي

• الوصفة •

1. اغسل التفاح وجففه جيدًا. قم بتقطيع التفاح إلى شرائح بسمك حوالي 3 مم.
2. رتب الشرائح في طبقة واحدة في الجهاز، مع التأكد من عدم وضع الشرائح فوق بعضها.ابدأ الطهي، **ثم قم ببرمجة التجفيف عند درجة حرارة 70 درجة مئوية لمدة 4 ساعات.**
3. افتح الجهاز من وقت لآخر للتحقق من عملية التجفيف وقم بتدوير شرائح التفاح إذا لزم الأمر، بحيث تجف بالتساوي.
4. بمجرد اكتمال التجفيف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز واترك شرائح التفاح لتبرد وتجف تمامًا.
5. قم بتخزين التفاح المجفف في وعاء محكم الإغلاق في درجة حرارة الغرفة أو استمتع به على الفور كوجبة خفيفة صحية أو كإضافة إلى الجرانولا أو الزبادي.

لمنع التفاح من التحول إلى اللون البني، يمكنك نقع الشرائح في خليط من الماء وعصير الليمون لبضع دقائق قبل وضعها على الشواية.
يمكنك رش شرائح التفاح بالقرفة أو السكر قبل التجفيف.
تأكد من فحص الشرائح بانتظام قرب نهاية عملية التجفيف، حيث يمكن أن تتحول من هشة تمامًا إلى جافة جدًا بسرعة كبيرة.



• فطيرة البقان •

FRESH PIZZA	سهلة	4	20 دقيقة	30 دقيقة	28 دقيقة

• مكونات الوصفة •

- لفة معجنات هشة واحدة
- 60 غرام زبدة
- 60 غرام عسل
- 120 غرامًا من شراب القيقب
- 3 بيضات
- 60 غرامًا من الكريمة السائلة
- 90 غرامًا من مسحوق السكر البني
- رشة ملح
- 150 غرامًا من جوز البقان

• الوصفة •

1. افرد العجينة ذات القشرة الهشة وضعها في قالب تارت مقاس 24 سم مدهون بالزبدة أو على رف مثقوب. قم بوخز قاعدة التارت بشوكة لمنعها من الانتفاخ أثناء الطهي المسبق.
2. ضع الصينية في الجهاز. ابدأ الطهي لخبز العجينة مسبقًا.
3. تأكد من عدم انتفاخ العجينة وثقبها بشوكة إذا لزم الأمر.

اضبط الجهاز على إعدادات البيتزا الطازجة في درجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة 8 دقائق.

4. قم بإذابة الزبدة في وعاء في الميكروويف. أضف العسل وشراب القيقب والبيض.اخفق حتى يصبح القوام ناعمًا، ثم أضف الكريمة والسكر والملح. امزج جيدًا واتركه لمدة 30 دقيقة. ضع الجوز على قاعدة التارت، وقلّب الخليط ثم اسكب الجوز.
5. ضع التارت في الجهاز. ابدأ الطهي، **مع ضبط الجهاز على إعدادات البيتزا الطازجة في درجة حرارة 160 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة.**
6. افي منتصف الخبز، افتح المقبض بكلتا يديك للتحقق من الطهي وقم بتدوير التارت إذا لزم الأمر لضمان الطهي المتساوي.
7. بمجرد طهيه، افتح المقبض بكلتا يديك، وأخرج التارت بعناية واتركه ليبرد على رف سلكي قبل إخراجه من القالب.

للحصول على فطيرة جوز البقان اللذيذة، يمكنك إضافة القليل من عصير العنب المركز إلى الخليط السائل. قدم التارت ساخنًا أو في درجة حرارة الغرفة، ويفضل أن يكون ذلك مع إضافة قطعة من الكريمة المخفوقة أو ملعقة كبيرة من آيس كريم الفانيليا. تأكد من ترك التارت يبرد بما فيه الكفاية قبل تقطيعه، حيث ستثبت الحشوة عندما تبرد.