






Шпаргалка приготування

PRESSURE

 <p>Свіже куряче філе без кістки</p> <p>6 маленьких or 4 великих (900 г) 1 чашка води HIGH на 8-10 хвилин Швидкий випуск тиску</p>	 <p>Свіжа свиняча лопатка</p> <p>1,8 кг 1 стакан води HIGH на 1 годину 30 хвилин Швидкий випуск тиску</p>	 <p>Довгозернистий білий рис*</p> <p>1 стакан 1 стакан води HIGH на 2 хвилини Природний випуск тиску <small>*Промийте рис для кращих результатів.</small></p>	 <p>Коричневий рис*</p> <p>1 стакан 1 ¼ стакану води HIGH на 15 хвилин Природний випуск тиску <small>*Промийте рис для кращих результатів.</small></p>	 <p>Картопля (для пюре)</p> <p>900 г, почистити, нарізати на тонкі слайси діаметром 1 дюйм ½ стакана води HIGH на 6 хвилин Швидкий випуск тиску</p>
---	--	--	---	--

STEAM

 <p>Свіжа броколі</p> <p>1 голівка, порізати на суцвіття Двостороння стійка в позиції пари 2 стакана води 5-9 хвилин</p>	 <p>Свіжа кукурудза на качані</p> <p>4 цілих, видалити лущиння Двостороння стійка в позиції пари 2 стакана води 4-9 хвилини</p>	 <p>Свіжа спаржа</p> <p>1 пучок, цілі палички Двостороння стійка в позиції пари 2 стакана води 7-15 хвилин</p>	 <p>Свіжі зелені боби</p> <p>1 пакет (350 г) Двостороння стійка в позиції пари 2 стакана води 6-12 хвилин</p>	 <p>Свіжа морква</p> <p>450 г., почистити, порізати на шматочки діаметром 1 дюйм Двостороння стійка в позиції пари 2 стакана води 7-12 хвилин</p>
---	--	---	---	--

AIR CRISP

 <p>Заморожені курячі котлети в паніровці</p> <p>1 коробка (450 г) Кошик Cook & Crisp™ 200°C на 20 хвилин Перегорнути на половині часу</p>	 <p>Заморожені курячі нагетси</p> <p>1 коробка (350 г) Кошик Cook & Crisp 180°C на 12 хвилин Перетрусити на половині часу</p>	 <p>Заморожена картопля фрі</p> <p>450 грам Кошик Cook & Crisp 180°C на 19 хвилин Перетрусити на половині часу.</p>	 <p>Свіжі бургери</p> <p>4 котлети з яловичого фаршу, 80% тонкі (114 г кожний) Кошик Cook & Crisp 190°C на 8-10 хвилин Перегорніть на половині часу.</p>	 <p>Свіжа брюсельська капуста</p> <p>450 г, порізати навпіл 1 столова ложка олії Кошик Cook & Crisp 200°C на 15-18 хвилин Перетрусити на половині часу.</p>
---	--	--	--	--

TenderCrisp

 <p>Свіжа ціла курка</p> <p>1 ціла курка (2,2 кг) Кошик Cook & Crisp ½ стакана води Pressure HIGH на 15 хвилин Швидкий випуск тиску Витерти насухо та натерти олією/соусом Air Crisp 205°C на 15-20 хв</p>	 <p>Свіжі реберця Сент-Луїс</p> <p>1 сітка, порізати на чверті Кошик Cook & Crisp ½ стакана води Pressure HIGH на 19 хвилин Швидкий випуск тиску Витерти насухо та натерти олією/соусом Air Crisp 205°C на 10-15 хв</p>	 <p>Голівка цвітної капусти</p> <p>1 середня голівка, видалити листя Кошик Cook & Crisp ½ стакана води Pressure LOW на 3 хвилини Швидкий випуск тиску Витерти насухо та натерти олією/приправи Air Crisp 198°C на 10 хвилин</p>	 <p>Заморожені курячі крильця</p> <p>900 г заморожених Кошик Cook & Crisp ½ стакана води Pressure HIGH на 5 хвилин Швидкий випуск тиску Витерти насухо та натерти олією/соусом Air Crisp 198°C на 15-20 хвилин Перетрусити на половині часу</p>	 <p>Заморожені стрічки стейку Нью Йорк</p> <p>2 заморожених стрічки стейку НЙ (340 г кожний) Двостороння стійка в позиції курки ½ стакана води Pressure HIGH на 2 хвилини Швидкий випуск тиску Витерти насухо та натерти олією/соусом Broil на 13-16 хвилин</p>
--	---	---	--	---

NINJA Знайомство з Foodi™

Ласкаво просимо до сім'ї Foodi. Дотримуйтесь цього посібника, щоб створити смачні страви TenderCrisp™ в найкоротші терміни.

Ось що в коробці



45+ Надихаючий гід з рецептами



Чому 2 кришки?

Ми раді, що Ви запитали. Конструкція з двома кришками дозволяє готувати та подавати хрусткі страви в тому ж посуді.

За допомогою обох кришок відкрийте світ смачних страв TenderCrisp.



Перший раз готуєте під тиском? Спробуйте цей водний тест, щоб попрактикуватися з тиском.



Використання функцій Foodi

КЛЮЧОВІ ПОРАДИ =

ФУНКЦІЯ	НЕОБХІДНИЙ АКСЕСУАР	КРИШКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ЗРОЩУВАННЯ ТИСКУ/ТЕМПЕРАТУРА	ВИПУСК ТИСКУ
PRESSURE		Зabloкуйте кришку тиску та поверніть клапан в положення SEAL.	Встановіть температуру LO або HI за потреби.	Встановіть час в хвилинах та натисніть START/STOP.	Почекайте поки пристрій зростить температуру.	Поверніть клапан на VENT для швидкого випуску тиску. Після завершення пристрій переключиться на режим збереження тепла та відлік.
STEAM	Знімна стійка в нижній позиції.	Зabloкуйте кришку тиску та поверніть клапан в положення VENT.	Немає налаштувань температури.	Встановіть час в хвилинах та натисніть START/STOP.	Зачекайте, поки пристрій розігріється. Після завершення пристрій переключиться в режим збереження тепла та відлік.	
SLOW COOK		Зabloкуйте кришку тиску та поверніть клапан в положення VENT.	Встановіть температуру LO або HI за потреби.	Встановіть час в хвилинах, і натисніть START/STOP. Після завершення пристрій переключиться на режим збереження тепла та відлік.		
SEAR/SAUTÉ		Кришка не потрібна. Якщо Ви використовуєте кришку тиску, поверніть клапан в позицію VENT.	Встановіть температуру LO або HI за потреби.	Немає конфігурації часу. Натисніть START/STOP.		

ФУНКЦІЯ	НЕОБХІДНИЙ АКСЕСУАР	КРИШКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	ЗАЗИРНІТЬ ВСЕРЕДИНУ	ПОТРУСІТЬ/ПЕРЕКИНЬТЕ
AIR CRISP	Cook & Crisp™ Кошик	Кришка хрусткості опущена.	За потреби встановіть температуру між 150C та 200C.	Встановіть час в хвилинах та натисніть START/STOP.	Підніміть кришку під час готування, щоб перевірити їжу. Пристрій автоматично призупиниться.	Потрусіть кошик або перекиньте силіконовими щипцями та рівномірного підрум'янення.
BAKE/ROAST		Кришка хрусткості опущена.	За потреби встановіть час між 120C та 200C.	Встановіть час в хвилинах та натисніть START/STOP.	Підніміть кришку під час готування, щоб перевірити їжу. Пристрій автоматично призупиниться.	
BROIL	Знімна стійка в вищій позиції.	Кришка хрусткості опущена.	Конфігурації температури немає.	Встановіть час в хвилинах та натисніть START/STOP.	Підніміть кришку під час готування, щоб перевірити їжу. Пристрій автоматично призупиниться.	

TenderCrisp™ 101: Смажена курка в травах

Використайте обидві кришки, щоб створити класичний рецепт TenderCrisp.

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | **ПОВНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:** 37-42 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 **ПРИБЛИЗНЕ ЗРОЩУВАННЯ ТИСКУ:** 6 ХВИЛИН | **ГОТУВАННЯ З ТИСКОМ:** 15 ХВИЛИН **ВИПУСК ТИСКУ:** 1 ХВИЛИНА | **AIR CRISP:** 15-20 ХВИЛИН

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 ціла сира курка (2 - 2,2 кг.)
- 1/4 стакана лимонного соку
- 1/4 стакана гарячої води
- 1/4 стакана меду
- 2 столові ложки плюс 2 чайні ложки кошерної солі, розділити

- 1 столова ложка цілого чорного перцю
- 5 гілочок свіжого чебрецю
- 5 зубчиків часнику, очистити від шкірки, розім'яти
- 1 столова ложка реп'якової олії
- 2 чайні ложки меленого чорного перцю



Вийміть потрошки, якщо вони входять до порожнини курки. Промийте курку і зв'яжіть ніжки разом кулінарною ниткою.

У невеликій мисці змішайте разом лимонний сік, гарячу воду, мед і 2 столові ложки солі. Вилийте суміш у горщик. Покладіть в горщик цілі перці, чебрець і часник.

Помістіть курку в кошик Cook & Crisp™ і поставте кошик в горщик.

Встановіть кришку тиску, переконайтесь, що клапан вивільнення тиску знаходиться в положенні SEAL. Оберіть PRESSURE та встановіть HIGH (HI). Встановіть час на 15 хвилин. Натисніть START/STOP для початку.



Коли приготування під тиском закінчиться, швидко випустіть тиск, перемістивши клапан вивільнення тиску у положення VENT. Обережно щипцями кришку, коли пристрій закінчить вивільняти тиск.

Натріть курку реп'яковою олією або обприсніть кулінарним спреєм. Приправте сіллю і перцем.

Закрийте кришку хрусткості. Виберіть AIR CRISP, встановіть температуру 200C і час на 15 хвилин. Натисніть START/STOP для початку. Готуйте до досягнення бажаного рівня хрусткості, додавши ще 5 хвилин.

Приготування закінчено, коли внутрішня температура сягає 75C. Вийміть курку з кошика, використовуючи прихватки для смаження Ninja®* (або 2 великі вилки для подачі). Дайте відпочити 10 хвилин до подачі.