

# NINJA

## WOODFIRE

# КНИГА РЕЦЕПТІВ

Електрична духовка-барбекю та копильня Ninja Woodfire OO101EU



ВІДСКАНУЙТЕ ТУТ,  
щоб отримати короткі  
поради та відео з  
інструкціями

Будь ласка, не забудьте прочитати інструкції Ninja перед використанням вашого пристрою.

# ЗМІСТ

Що в коробці?.....	3
Ознайомлення з панеллю керування.....	4
Додайте аромат диму до страв за допомогою технології Woodfire.....	6
Гранули Ninja Woodfire.....	7
Шкала смаків з технологією Woodfire.....	7
<b>Функція MAX ROAST</b>	
Приготування страв з використанням функції MAX ROAST.....	8
Інструкції з приготування.....	10
Таблиця приготування з функцією MAX ROAST.....	12
<b>ШВИДКІ РЕЦЕПТИ</b>	
Запечена курка.....	14
Королівські креветки, запечені з часником і перцем чилі.....	16
Смажений стейк з карамелізованою цибулею та соусом.....	17
<b>ФУНКЦІЯ GOURMET ROAST</b>	
Інструкції з приготування.....	18
Таблиця приготування з функцією GOURMET ROAST.....	20
<b>ШВИДКІ РЕЦЕПТИ</b>	
Хрустка смажена курка.....	22
Бараняча лопатка зі смаженими овочами.....	24
Яблучні галети.....	26

<b>ФУНКЦІЯ PIZZA (ПІЦЦА)</b> .....	28
Інструкції з приготування.....	30
Оберіть свою піцу.....	31
Поради та підказки з приготування піци.....	32
Рецепти тіста для піци.....	34
<b>ШВИДКІ РЕЦЕПТИ</b>	
Ресторанна піца	
Кальцоне з грибами, шинкою та рікоттою.....	36
Нью-Йоркська піца.....	38
Піца з грибами на сковороді.....	40
Домашній хліб з хрусткою скоринкою.....	42
<b>ФУНКЦІЯ BBQ Smoker</b>	
Інструкції з приготування.....	44
Таблиця приготування з функцією BBQ Smoker.....	46
<b>ШВИДКІ РЕЦЕПТИ</b>	
Копчені реберця.....	48
Філе лосося гарячого копчення.....	50
<b>Соуси та спеції</b> .....	52

# Що в коробці?

## КАМІНЬ ДЛЯ ПІЦЦІ

Ця піч призначена для використання на відкритому повітрі та стійка до погодних умов



Готуйте піцу розміром до 12 дюймів або випікайте хліб.

Щоб запобігти появі тріщин, завжди повністю охолоджуйте камінь, перш ніж очищати його. Витирайте залишки бруду з каменю м'якою тканиною



## ЗНИМНА КОПТИЛЬНА КАМЕРА

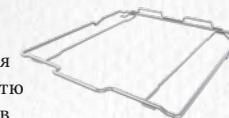
Постачається повністю встановленою у пристрій та містить ідеальну кількість гранул для кожного сеансу приготування.

**НЕ використовуйте рідкі миючі розчини для коптильної камери.**

Дайте камері повністю охолонути та спорожняйте її після кожного використання. Ми рекомендуємо використовувати щітку для видалення зайвого нальоту з камери після кожних її 10 застосувань.

## СТІЙКА ДЛЯ АКСЕСУАРІВ

Призначення для утримання каменя для піци та дека. Дайте остійці повністю охолонути перед тим, як помістити її в посудомийну машину. Для ручного миття, використовуйте неабразивні миючі засоби.



## ДЕКО

Деко високої щільності 30 см x 30 см витримує нагрівання до 370°C.

**НЕ мийте деко в посудомийній машині.**

Дайте деку повністю охолонути його очищенням. Використовуйте засіб для миття посуду, теплу воду та неабразивні засоби для очищення дека.



## РЕШІТКА ДЛЯ СМАЖЕННЯ

Призначена для приготування великих шматків м'яса для його рівномірного приготування. Дайте решітці повністю охолонути перед тим, як помістити її в посудомийну машину. Якщо ви хочете мити решітку вручну, використовуйте для цього неабразивні засоби для очищення.



## ЛОПАТКА ДЛЯ ГРАНУЛ

Вимірює точну кількість гранул, необхідну для одного приготування.

## ОЧИЩЕННЯ

Перед переміщенням і очищенням дайте пристрою та аксесуарам повністю охолонути.

## Підказки до рецептів



ВЕГЕТАРИАНСЬКІ



ВЕГАНСЬКІ



НЕ МІСТИТЬ ГОРІХІВ



НЕ МІСТИТЬ ГЛЮТЕНУ



НЕ МІСТИТЬ ЛАКТОЗИ

Дана піч досягає вищих температур, ніж традиційна піч. Переконайтеся, що у вас є термостійкі рукавички та термостійкі поверхні для роботи з аксесуарами.

Зверніть увагу на дану піктограму, щоб подати вашій страві аромат та смак деревного вугілля.

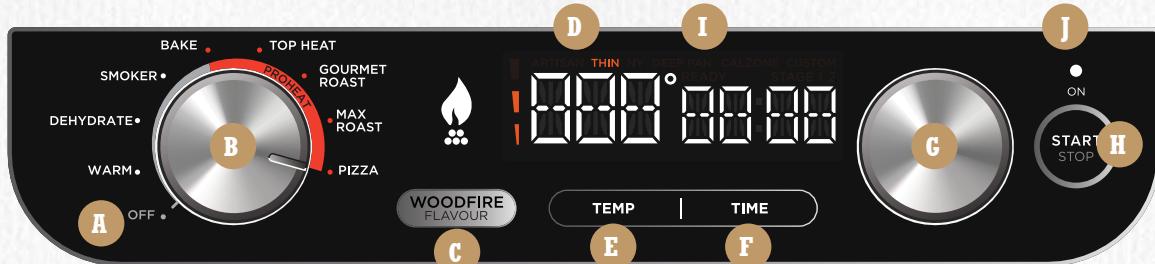
**NINJA**  
TEST  
KITCHEN

www.ninjatestkitchen.eu



ВІДСКАНУЙТЕ ТУТ, щоб отримати короткі поради та відео з інструкціями

# Ознайомлення з панеллю керування



## УВІМКНЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Щоб увімкнути піч, спочатку підключіть її до розетки, перевірте розетку УЗО, а потім переконайтеся, що перемикач ON/OFF на задній панелі приладу увімкнено.

### A OFF

Поверніть регулятор за годинниковою стрілкою, щоб вибрати функцію приготування.

**ПРИМІТКА:** коли дисплей світиться, пристрій увімкнено. Коли пристрій не використовується, переконайтеся, що диск знаходиться в положенні OFF.

### B ЛІВИЙ ДИСК

Використовуйте цей диск, щоб обрати функції приготування: WARM, DEHYDRATE, SMOKER, BAKE, TOP HEAT, GOURMET ROAST, MAX ROAST, PIZZA.

### C ФУНКЦІЯ WOODFIRE FLAVOUR

Натисніть кнопку після вибору функції приготування, щоб додати аромат деревного вугілля. При натисканні даної кнопки на екрані дисплея засвітиться значок полум'я.

**ПРИМІТКА:** Технологія Woodfire Flavor Technology не можна використовувати з функціями TOP HEAT або WARM.

### D ФУНКЦІЯ PIZZA

Вибираючи функцію PIZZA, скористайтеся правим диском, та прокрутіть його вгору, щоб вибрати попередньо встановлені функції приготування різновидів піци: ARTISAN, THIN, NY, DEEP PAN, CALZONE, CUSTOM

### E TEMP

Використовуйте кнопку TEMP, щоб вибрати температуру, відрегулюйте її за допомогою правого диска.

### F TIME

Використовуйте кнопку TIME, щоб вибрати час, відрегулюйте його за допомогою правого диска.

### G ПРАВИЙ ДИСК

Використовуйте даний диск щоб контролювати TEMP та TIME або для вибору попередньо встановлених програм для приготування піци.

### H START/STOP

Натисніть кнопку START/STOP, щоб запустити або зупинити поточну функцію приготування. Під час використання функції «PIZZA» натисніть кнопку «START/STOP» після додавання в прилад кожної піци, щоб запустити таймер.

**ПРИМІТКА:** Хоча це не рекомендується, функцію попереднього нагрівання можна пропустити, натиснувши й утримуючи правий диск протягом 4 секунд.

### I READY

Це індикатор між приготуваннями, означає, що камінь для піци повністю нагрітий для початку приготування наступної піци.

### J ON

Якщо пристрій працює, цей індикатор засвітиться, сигналізуючи, що пристрій увімкнено та те що він гарячий.

## MAX ROAST



Отримайте обвуглені, хрусткі, карамелізовані страви, які неможливо приготувати в звичайній печі. Ідеально підходить для невеликих білків та нарізаних овочів, приготованих на деку для повноцінного сімейного обіду.

## GOURMET ROAST



Починайте з приготування на високому рівні печі та закінчіть на низькому рівні, щоб отримати хрусткі зовні та соковиті всередині страви. Найкраще підходить для великих шматків м'яса.

## PIZZA



Готуйте улюблені різновиди піци вдома – від приготованої власноруч до замороженої

## TOP HEAT (ВЕРХНІЙ НАГРІВ)



Швидко плавить начинки та створює чудово підрум'янені скоринки на ваших стравах.

## SMOKER



Повільне приготування на низьких температурах великих шматків м'яса.

## BAKE



Готуйте випічку з хрусткою скоринкою та м'якою серединкою

## DEHYDRATE



Обережно видаляє вологу для приготування таких закусок, як в'ялене м'ясо та сухофрукти.

## WARM (ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА)



Зберігайте страви теплими та готовими до вживання після приготування.

## ІСНУЄ 2 СПОСОБИ ДОСЯГТИ СПРАВЖНЬОГО АРОМАТУ БАРЕБКЮ

1. Спеціальна програма SMOKER для приготування страв протягом тривалого періоду часу для отримання глибокого копченого смаку.
2. Додайте аромат деревного вугілля до будь-якої з інших функцій, крім TOP HEAT і WARM, за допомогою технології Woodfire C.

## ДОДАВАЙТЕ АРОМАТ ДИМУ ДО БУДЬ-ЯКОЇ СТРАВИ ТА ЗА БУДЬ-ЯКОЇ ТЕМПЕРАТУРИ

Просто додайте гранули в котильну камеру, виберіть функцію приготування та натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOUR. Решту зробить піч. Знайдіть у рецептах логотип WOODFIRE, щоб спробувати самостійно. \*\*ОКРІМ ФУНКЦІЙ WARM ТА TOP HEAT. ТЕХНОЛОГІЯ WOODFIRE FLAVOR АВТОМАТИЧНО ВКЛЮЧАЄТЬСЯ З ФУНКЦІЄЮ SMOKER.



WOODFIRE FLAVOUR

# Додайте аромат диму до страв за допомогою технології Woodfire

## 100% АВТЕНТИЧНИЙ АРОМАТ ТА СМАК ДЕРЕВНОГО ВУГІЛЛЯ

Коптильна камера та спеціально розроблені гранули Ninja Woodfire Pellets разом створюють насичений, повністю розвинений аромат деревного вугілля. Використовуйте гранули виключно для надання СМАКУ, а не для РОЗПАЛЕННЯ, тому вам потрібна лише 1 лопатка на сеанс приготування.

### СПРАВЖНІ ДЕРЕВ'ЯНІ ПЕЛЕТИ

Гранули Ninja Woodfire Pellets розроблено таким чином, що вони мають ідеальний розмір і композицію аромату з першокласної твердої деревини для додавання максимального смаку — вони не використовуються як паливо.



### ІНТЕГРОВАНА КОПТИЛЬНА КАМЕРА

Для роботи коптильної камери потрібна лише 1 лопатка гранул, щоб надати вашій їжі справжнього аромату деревного вугілля.

## ДОДАЙТЕ ВАШИМ СТРАВАМ СМАКУ ТА АРОМАТУ ДИМУ ЗА БУДЬ-ЯКОЇ ТЕМПЕРАТУРИ

120-180°C

170-260°C

260-340°C

290-370°C



ВИРАЖЕНИЙ СМАК ТА АРОМАТ ДИМУ



НІЖНИЙ СМАК ТА АРОМАТ ДИМУ



# ГРАНУЛИ

# NINJA

# WOODFIRE



ВІДСКАНУЙТЕ ТУТ, щоб купити гранули Ninja Woodfire Pellets

Для отримання найкращих результатів, ефективності та смаку ми пропонуємо використовувати гранули Ninja Woodfire Pellets. Технологія Ninja Woodfire призначена для використання виключно з гранулами Ninja, оскільки інші марки гранул можуть спричинити проблеми із розпалюванням і незадовільні результати роботи печі.

## ШКАЛА СМАКІВ ТЕХНОЛОГІЇ WOODFIRE

Наші рецепти розроблені виключно для приготування страв з гранулами Ninja Woodfire.

MILD

ROBUST



Незалежно від того, яку суміш ви виберете, наші гранули можна використовувати з усім інгредієнтами, які ви готуєте.



### УНІВЕРСАЛЬНА СУМІШ

СМАК: збалансований, м'який, солодкий  
СКЛАД: Вишня, клен, дуб

### НАСИЧЕНА СУМІШ

СМАК: Насичений смак страв- барбекю  
СКЛАД: Гікорі, вишня, клен, дуб

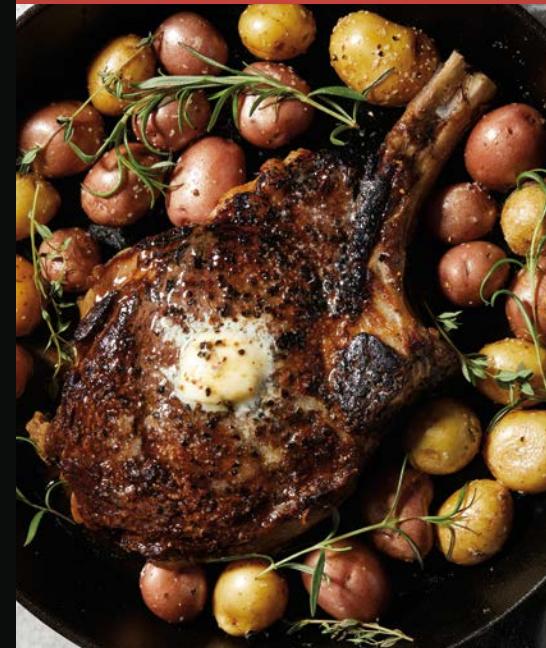


## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА МАКСИМАЛЬНО ВИСОКІЙ ТЕМПЕРАТУРІ

**ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ВИ ОТРИМАЄТЕ ПРОФЕСІЙНІ СТРАВИ З ІДЕАЛЬНОЮ ТЕКСТУРОЮ, ЯКІ ВИ НЕ ЗМОЖЕТЕ ОТРИМАТИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ЗВИЧАЙНИХ ПЕЧАХ.**

Карамелізація зовнішньої частини страви зазвичай відбувається за рахунок пересмаженої внутрішньої частини. Але цього ніколи не відбудеться під час приготування в печі Ninja. Завдяки ексклюзивним функціям та високому діапазону температур, про який ваша кімнатна духовка могла тільки мріяти, ви завжди готуватимете соковите, ніжне м'ясо з хрусткою, золотистою скоринкою.

### MAX ROAST



Функція надає вам можливість приготування максимального обвуглених, смачних текстурних смачних страв.

**НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ:** Окремих шматків м'яса, таких як курячі стегна, філе лосося та дрібно нарізаних овочів. Готуйте всі інгредієнти разом для швидкого приготування використовуючи деко.

### GOURMET ROAST



Більш тривалий час приготування та автоматизований двоетапний процес дозволяють отримати хрумку скоринку та соковиту внутрішню частину під час приготування більшої кількості продуктів.

**НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ :** Великих шматків м'яса, як-от курка, баранина або яловичі ребра. Ідеальний варіант, коли ви хочете нагодувати натовп.

# MAX ROAST

Функція надає вам можливість приготування максимального обвуглених, смачних текстурних смачних страв.

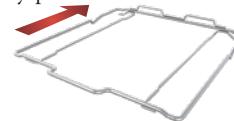


**НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ:** Окремих шматків м'яса, таких як курячі стегна, філе лосося та дрібно нарізаних овочів. Готуйте всі інгредієнти разом для швидкого приготування, використовуючи деко.

## КРОК 1 НАЛАШТУВАННЯ



- Спочатку встановіть стійку для аксесуарів.



- Потім встановіть деко на стійку для аксесуарів  
**ВАЖЛИВО** Необхідно завжди встановлювати деко та розігрівати його разом з піччю.

## КРОК 4 ДОДАЙТЕ ПРОДУКТИ І ПОЧНІТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Коли пристрій попередньо розігріто, на дисплеї з'явиться надпис "ADD FOOD" "PRS START."
- Потягніть стійку для аксесуарів на себе, покладіть їжу на деко і закрийте дверцята.
- Натисніть START/STOP. Таймер почне відлік.  
ПРИМІТКА. У середині процесу приготування на дисплеї з'явиться напис «Flir».
- Відкрийте дверці печі та переверніть їжу. Надпис «Flir» зникне з дисплея через 30 секунд.

## КРОК 2 ДОДАЙТЕ ГРАНУЛИ



НЕ ХОЧЕТЕ ЩОБ ВАШІ СТРАВИ БУЛИ ПІДКОПЧЕНИМИ? Пропустіть крок 2

- Занурте лопатку для пелет у мішок і наповніть його доверху.
- ПРИМІТКА. Лопатка призначена для вимірювання гранул, необхідних для одного сеансу копчення..
- Відкрийте коптильну камеру, засипте в неї гранули, заповнюючи її доверху. Потім закрийте коптильну камеру.
- ПРИМІТКА: Технологія Woodfire не буде працювати, якщо коптильна камера не заповнена гранулами доверху.



## КРОК 5 ВИЙМІТЬ ПРОДУКТИ І ПОДАВАЙТЕ ІХ ДО СТОЛУ

- Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться надпис "DONE"
- Вийміть їжу з печі використовуючи термостійкі рукавички.
- Переконайтеся, що поверхня на яку ви збираєтесь ставити деко термостійка.
- Дайте страві охолонути, після цього подавайте її до столу.



## КРОК 3 ПРОГРАМУВАННЯ ТА ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ

- Поверніть лівий регулятор, щоб вибрати функцію MAX ROAST



Якщо ви додали гранули, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.

- Використовуйте правий диск, щоб встановити температуру, потім натисніть кнопку TIME і використовуйте той самий регулятор, щоб встановити час.
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
- Поки піч розігрівається, почніть підготовку інгредієнтів.
- Орієнтовний час попереднього нагрівання може становити близько 10-15 хвилин в залежності від встановленої температури.
- ПРИМІТКА: якщо ви використовуєте Технологію WOODFIRE FLAVOR, на екрані з'явиться надпис IGN

## ДЛЯ ОТРИМАННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

- Перегляньте таблиці приготування з функцією MAX ROAST на сторінках 12-13, щоб отримати інформацію щодо температури та часу приготування
- Замість оливкової олії використовуйте олії з високою точкою димлення, такі як соняшникова, рослинна, олія авокадо або рапсова.
- Якщо ви використовуєте одну із запропонованих олій, наносьте її безпосередньо на їжу. Ніколи не наливайте та не змащуйте олією деко, щоб уникнути можливого загоряння олії.

# Таблиця приготування з функцією MAX ROAST

ГОТУЙТЕ ПОВНОЦІННІ СТРАВИ ОДНОЧАСНО НА ОДНОМУ ДЕЦІ.

## КРОК 1: ОБЕРІТЬ БІЛКОВИЙ ІНГРЕДІЄНТ



ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ТОВЩИНА	ЧАС
<b>СВИНИНА</b>				
Свинячі відбивні без кісток (з жиром і без)	4 шматки по 120-180 г кожен	315°C	1,5-2 см	5-7 хв.
Сосиски	6 штук товщиною 2 см, довжиною 17 см	280°C	Стандартна товщина	8-10 хв.
<b>ЯЛОВИЧИНА</b>				
Яловичі бургери	4 бургери, по 110-170 г кожен	280°C	2 см	10-12
Стейк з філе	4 шматочки, 170-230 г кожен	370°C	3-4 см	8-10 хв (для середнього просмаження)
Рібай	4 шт., по 350-400 г кожен	370°C	2-3 см	6-8 хв (для середнього просмаження)
Стейк Сірлоїн	4 шматки, 350-400 г по кожен	370°C	2-3 см	6-8 хв (для середнього просмаження)
Ромштекс	4 шматки по 350-400 г кожен	370°C	2-3 см	6-8 хв (для середнього просмаження)
<b>РИБА</b>				
Лосось	4 шт., по 115-170 г кожен	315°C	2,5 см	8 хв.
Стейк з тунця	4 шматочки по 100-120 г кожен	370°C	2-3 см	2-3 хв. (для середнього просмаження)
Гребінці	10 шт.	345°C	Стандартного розміру	3-4 хв
<b>ПТИЦЯ</b>				
Грудка без кісток	4 грудки, по 150-200 г кожна	280°C	2-3 см	13-17 хв.
<b>ВЕГЕТАРИАНСЬКІ СТРАВИ</b>				
Стейки тофу	4 шт., по 120-140 г кожен	345°C	1,5-2 см	4-6 хв.
Халумі	1 шматок, нарізаний	315°C	1 см	4 хв

**ВАЖЛИВО:** Час приготування буде відрізнятись від зазначеного в таблицях, якщо шматки м'яса товщі/тонші або мають іншу вагу, ніж вказано в таблицях. За потреби відрегулюйте час і використовуйте зовнішній термометр, щоб перевірити внутрішню температуру інгредієнтів.

ДЛЯ ОТРИМАННЯ ІНФОРМАЦІЇ ЩОДО ЗАПІКАННЯ СТРАВ НА ДЕЦІ ТА ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ АКСЕСУАРИ ДИВІТЬСЯ СТОР. 14.

## КРОК 2: ОБЕРІТЬ ОВОЧЕВІ ІНГРЕДІЄНТИ

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>ОВОЧІ</b>			
Кабачок	2 шт., розрізаний навпіл	370°C	5-8 хв
Брокколи	1 головка, розрізана навпіл	315°C	10-12 хв
Цвітна капуста	340 г, порізана на суцвіття	345°C	5-10 хв.
Брюссельська капуста	340 г, розрізана навпіл	345°C	8-12 хв.
Маленька картопля	340 г, нарізана четвертинками	315°C	15 хв
Зелена квасоля	285 г, обрізати кінчики	345°C	5 хв
Цибуля	1 шт, нарізана на четвертинки	345°C	4-6 хв
Червоний або суміш перців	285 г, порізати на шматки	370°C	3-5 хв.
Білі гриби	4 гриби по 100 г	315°C	6-8 хв.
Солодка картопля	500 г, нарізана скибочками по 2 см	280°C	12-15 хв.

## ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ:

- Деко повинно бути встановлено на стійку для аксесуарів (а не на камені для піци) і попередньо розігріте у пристрої перед додаванням до нього інгредієнтів.
- Рекомендована товщина м'яса не менше 1,3 см. Більш тонке м'ясо буде надто вильно просмажуватись, і обсмажування буде нерівномірним.
- Не рекомендується використовувати для страв маринади на основі цукру, оскільки вони, швидше за все, пригорять.
- Діставайте яловичі стейки з холодильника за 1 годину до приготування.
- Для отримання ідеально приготованого стейка радимо після його приготування дати йому відпочити щонайменше 5 хв перед подачею до столу.
- Для отримання ідеально приготованого м'яса, радимо в процесі приготування, притискати його до дека за допомогою аксесуарів з довгою ручкою, щоб максимізувати його контакт із деком.
- Замість оливкової олії використовуйте олії з високою температурою димлення, такі як рослинна, соняшникова, авокадо та рапсова.
- Якщо ви використовуєте одну з наведених вище олій, наносьте олію безпосередньо на інгредієнти, а не змащуйте нею деко.
- Залежно від бажаного рівня просмаження радимо перевертати білкові інгредієнти в середині процесу приготування, або за вказівкою пристрою.
- Під час порційного приготування страв не забудьте виливати жир/олію з дека, щоб запобігти її накопиченню.

# ШВИДКІ РЕЦЕПТИ

## ЗАПЕЧЕНА КУРКА



РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ

ФУНКЦІЯ: MAX ROAST | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 10-15 ХВИЛИН |

ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

### ІНГРЕДІЄНТИ

2-3 невеликі перці, очищені від насіння, нарізані вздовж на 8 скибочок

1 велика червона цибулина, очищена, нарізана скибочками товщиною 2 см

1 столова ложка + 2 чайні ложки рослинної олії, розділені навпіл

1 чайна ложка м'якого порошку чилі

1 чайна ложка подрібненого часнику

Сіль і чорний мелений перець за бажанням

350 г молоді картоплі, розрізаної на четвертинки

Цедра 1 лайма, порізати лайм на четвертинки для прикраси

4 х по 180-200 г курячих стегон без шкіри та кістки

1½ столової ложки суміші приправ для курки

Подрібнений коріандр, для прикрашання

### ПРИГОТУВАННЯ



**1** Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень пристрою, та встановіть на неї зверху деко. Поверніть диск, щоб вибрати функцію MAX ROAST, встановіть температуру на 315°C і час на 15 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 10-15 хвилин).



**2** У великій мисці змішайте перець і цибулю з 1 чайною ложкою олії, порошком чилі, часником, сіллю та перцем. В окремій великій мисці змішайте солодку кукурудзу з 1 чайною ложкою олії, цедрою лайма, сіллю та перцем. Рівномірно приправте курячі стегенця рештою 1 столової ложки олії, приправою каджун, сіллю та перцем.



**3** Коли прилад попередньо розігріється і на дисплеї буде відображено значення ADD FOOD і PRS START, відкрийте дверцята, потягніть на себе стійку для аксесуарів і використовуючи термостійкі рукавички викладіть курку шкірою вниз на деко. Закрийте дверцята, натисніть START/STOP і готуйте страву протягом 3 хвилин.



**4** Через 3 хвилини відкрийте дверцята, скористайтесь силіконовими щипцями, щоб перевернути курячі стегенця. Додайте на деко овочі. Закрийте дверцята, щоб продовжити приготування. Готуйте страву ще протягом 6 хвилин, після цього відкрийте дверцята та переверніть овочі. Закрийте дверцята, щоб продовжити приготування.



**5** Приготування буде завершено, коли внутрішня температура курки на термометрі з миттєвим зчитуванням покаже 75°C. Якщо потрібно більше часу, збільште час за допомогою правого диска. Після завершення приготування відкрийте дверцята, перекладіть курку та овочі на блюдо. Прикрасьте подрібненим коріандром, шматочками лайма і подавайте до столу.

**ПРИМІТКА.** Пристрій вкаже вам, що потрібно перевернути їжу в середині процесу приготування, не звертайте на це повідомлення уваги і дотримуйтесь інструкцій з рецепту щодо перевертання інгредієнтів.

# ЗАПЕЧЕНІ КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ З ЧАСНИКОМ ТА ПЕРЦЕМ ЧИЛІ



ОБЕРЕЖНО ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ

●○○

РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ  
ФУНКЦІЯ: MAX ROAST | ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 10-15 ХВИЛИН |  
ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 4 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЇ

## ІНГРЕДІЄНТИ

540 г сирих королівських креветок, очищених  
3 столові ложки рослинного масла  
Сіль і чорний мелений перець за бажанням  
50 г розтопленого несолоного вершкового масла  
2 великі зубчики часнику, очищені, дрібно нарізані  
1 червоний перець чилі, дрібно нарізаний  
2 столові ложки свіжої петрушки, подрібненої  
сік ½ лимона  
Хрусткий хліб, для подачі



ПОРАДА. Подавайте страву зі свіжим хлібом, рецепт на сторінці 42.

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень пристрою, та встановіть на неї зверху деко.
2. Поверніть диск, щоб вибрати функцію MAX ROAST, встановіть температуру на 315°C і час на 4 хвилини. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 10-15 хвилин).
3. У середню миску додайте креветки, олію, сіль і перець і перемішайте все до рівномірного покриття.
4. У невелику миску додайте вершкове масло, часник, перець чилі, петрушку, лимонний сік, сіль, перець і перемішайте все до однорідності.
5. Коли прилад попередньо розігріється і на дисплеї буде відображено значення ADD FOOD і PRS START, відкрийте дверцята, потягніть на себе стійку для аксесуарів і викладіть креветки на деко. Закрийте дверцята, натисніть START/STOP і готуйте страву протягом 2 хвилин.
6. Коли пристрій вкаже вам про необхідність перевернути їжу, відкрийте дверцята та переверніть креветки лопаткою з силіконовим наконечником. Додайте до креветок масляну суміш та перемішайте все до однорідності. Закрийте дверцята, щоб продовжити приготування.
7. Після завершення приготування вийміть деко з приладу і обережно перекладіть креветки на тарілку з соусом для подачі. Подавайте креветки до столу з хрустким багетом.

# СМАЖЕНИЙ СТЕЙК З КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА СОУСОМ



ОБЕРЕЖНО ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ

●○○

РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ  
ФУНКЦІЯ: MAX ROAST | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 10-15 ХВИЛИН |  
ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЇ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 x 350-400 г товстого нарізаного філеїного стейка, (по 2-2,5 см завтовшки), обсушити  
Сіль і чорний мелений перець за смаком  
1 велика цибулина, очищена, нарізана шматочками по 1 см  
4 зубчики часнику, очистити  
115 г солоного масла кімнатної температури  
1 столова ложка подрібненої свіжої петрушки  
1 чайна ложка вустерширського соусу

ПОРАДА. Для найкращого результату для обсмаження радимо обсушити стейк з усіх боків.



ПРИМІТКА. Пристрій вкаже вам, що потрібно перевернути їжу в середині процесу приготування, не звертайте на це повідомлення уваги і дотримуйтесь інструкцій з рецепту щодо перевертання інгредієнтів.

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Вийміть стейк із холодильника за 30 хвилин до приготування. Приправте стейк з обох сторін сіллю та перцем за смаком. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень пристрою, а зверху встановіть на неї деко.
2. Поверніть диск, щоб вибрати функцію MAX ROAST, встановіть температуру на 315°C і час на 10 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 10-15 хвилин).
3. Коли прилад попередньо розігріється і на дисплеї буде відображено значення ADD FOOD і PRS START, відкрийте дверцята, потягніть на себе стійку для аксесуарів та помістіть цибулю та часник на деко. Закрийте дверцята, виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування. Готуйте інгредієнти протягом 10 хвилин, перемішуючи в середині процесу приготування.
4. Після завершення приготування перекладіть цибулю і часник на обробну дошку і дрібно наріжте. Покладіть суміш з цибулі та часнику у середню миску додайте до неї масло, петрушку та вустерширський соус і перемішайте все до однорідності. Приправте за бажанням.
5. Викладіть стейки на деко та закрийте дверцята, щоб почати приготування. Для приготування стейків з кров'ю, готуйте їх протягом 2-3 хвилини, перевертаючи їх в середині процесу приготування. Для середнього просмаження готуйте стейки протягом 4 хвилини, перевертаючи їх в середині процесу приготування.
6. Після завершення приготування відкрийте дверцята та перекладіть стейки на обробну дошку. Зверху полийте стейки готувим соусом з маслом та подавайте до столу.

ПОРАДА. У вас залишилося масло? Помістіть його у герметичний контейнер і зберігайте в холодильнику до 1 тижня або помістіть у морозильну камеру та використовуйте за необхідністю.

# GOURMET ROAST

Більш тривалий час приготування та автоматизований двоетапний процес дозволяють отримати хрумку скоринку та соковиту внутрішню частину під час приготування більшої кількості продуктів.



**НАЙКРАЩЕ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ** : Великих шматків м'яса, як-от курка, баранина або яловичі ребра. Ідеальний варіант, коли ви хочете нагодувати натовп.

## КРОК 1 НАЛАШТУВАННЯ



- Спочатку встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень печі.



## КРОК 4 ДОДАЙТЕ ПРОДУКТИ І ПОЧНІТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Коли пристрій попередньо розігріто, на дисплеї з'явиться надпис "ADD FOOD" "PRS START."
- Потягніть стійку для аксесуарів на себе, покладіть їжу на деко. Вставте стійку для аксесуарів разом з деком назад у піч і закрийте дверцята.
- Натисніть START/STOP. На дисплеї відобразиться температура та час для 1 етапу приготування, і таймер почне відлік.
- ПРИМІТКА: Після завершення етапу 1, піч автоматично перейде на 2 етап приготування.

## КРОК 2 ДОДАЙТЕ ГРАНУЛИ

НЕ ХОЧЕТЕ ЩОБ ВАШІ СТРАВИ  
БУЛИ ПІДКОПЧЕНИМИ?  
Пропустіть крок 2

- Занурте лопатку для пелет у мішок і наповніть його доверху.
- ПРИМІТКА. Лопатка призначена для вимірювання гранул, необхідних для одного сеансу копчення..
- Відкрийте коптильну камеру, засипте в неї гранули, заповнюючи її доверху. Потім закрийте коптильну камеру.
- ПРИМІТКА: Технологія Woodfire не буде працювати, якщо коптильна камера не заповнена гранулами доверху .



## КРОК 5 ВИЙМІТЬ ПРОДУКТИ І ПОДАВАЙТЕ ІХ ДО СТОЛУ

- Коли час готування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться надпис "DONE"
- Вийміть їжу з печі використовуючи термостійкі рукавички.
- Переконайтеся, що поверхня на яку ви збираєтесь ставити деко термостійка.
- Дайте страві охолонути, після цього подавайте її до столу.



## КРОК 3 ПРОГРАМУВАННЯ ТА ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ

- Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію GOURMET ROAST.
- Якщо ви додали гранули, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.
- Засвітиться світлодіодний індикатор 1 етапу приготування, це означає що обрана висока температура приготування.
- Використовуйте правий диск, щоб встановити температуру, потім натисніть кнопку TIME.
- Поверніть правий диск. Засвітиться світлодіод 2 етапу приготування. Повторіть попередній крок, щоб запрограмувати 2 етап приготування, потім натисніть START/STOP. (Орієнтовний час попереднього нагрівання може становити приблизно 6-11 хвилин, в залежності від встановленої температури.)  
ПРИМІТКА: якщо ви використовуєте технологію Woodfire, на екрані з'явиться значення IGN.

ДЛЯ ОТРИМАННЯ  
НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ  
Вперше готує смажену страву за допомогою функції GOURMET ROAST?

Готуючи велику запечену страву, спробуйте встановити температуру приготування для 1 етапу на 350°C а час на 5-10 хвилин, щоб м'ясо стало хрустким зовні і соковитим всередині. Потім продовжуйте готувати страву, як ви звичайно готуєте у вашій кімнатній духовці.



ВІДСКАНУЙТЕ,  
щоб переглянути  
покроковий відео  
рецепт.

# Таблиця приготування з функцією GOURMET ROAST

СМАЖТЕ ОВОЧІ ТА МЯСО ОДНОЧАСНО НА ДВОЕТАПНОМУ ПРОЦЕСІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ НЕЙМОВІРНО СОКОВИТИХ ВСЕРЕДИНИ ТА ХРУСТКИХ ЗОВНІ СТРАВ



ОБЕРЕЖНО ГАРЯЧА  
ПОВЕРХНЯ

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ (ДО)	ПІДГОТОВКА	ЕТАП 1: ТЕМПЕРАТУРА І ЧАС	ЕТАП 2: ТЕМПЕРАТУРА І ЧАС	ДОДАТКОВІ ІНСТРУКЦІЇ
<b>ПТИЦЯ</b>					
Ціла курка	1 кг, приблизно 1,2-1,5 кг	Приправити сіллю та перцем за смаком	330°C 5 хв.	140°C 1 год. 30 хв.	Немає
Ціла качка	1 штука, приблизно 2 кг.	Зріжте зайву шкіру та жир Обсушіть качку і проткніть шкіру зубочисткою	310°C 20 хв.	150°C 20 хв.	Обережно вийміть деко з духовки, остерегаючись гарячого жиру.
<b>ЯЛОВИЧИНА</b>					
Рібай з кісткою	1 шт, 800-900 г, товщиною 5 см.	Приправити сіллю та перцем за смаком	370°C 5 хв.	150°C 30 хв. для середнього просмаження	Немає
Ростбїф	1 кг, 5-6 см завтовшки	Приправте сіллю та перцем за смаком	370°C 5 хв.	150°C 20-40 хв.	Немає
<b>ЯГНЯ</b>					
Бараняча лопатка	1,7-2 кг	Приправте сіллю та перцем за смаком	300°C 10 хв.	150°C 3 години	Немає
<b>СВИНИНА</b>					
Свинина без кісток	1,4-1,5 кг, товщиною 6-7 см.	Приправити сіллю та перцем за смаком	340°C 10 хв.	150°C 2 год.	Немає
<b>ОВОЧІ</b>					
Цвітна капуста ціла	1 головка, 750г.	Видалити листя і стебло. Приправити сіллю та перцем за смаком	280°C 15 хв.	160°C 50-60 хв.	Немає
Гарбуз	1 шт. 1,3 кг.	Розрізати вздовж навпіл, видалити насіння Приправити сіллю та перцем за смаком	300°C 20 хв.	170°C 30 хв.	Готувати шкіркою вниз

## ПОРАДИ.

- Час приготування може відрізнятись в залежності від розміру страви.
- Пам'ятайте, що ви повинні використовувати термостійкі рукавички та ставити деко на термостійку поверхню, після того, як виймете його з печі.

# ШВИДКІ РЕЦЕПТИ

## ХРУСТКА СМАЖЕНА КУРКА

●○○

РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ

ФУНКЦІЯ: GOURMET ROAST | ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 6-11 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 1 ГОДИНА 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ

1,2-1,5 кг цілої курки, обсушити

1 столова ложка рослинного масла

½ чайної ложки солі

1 столова ложка бажаної приправи (чебрець, розмарин, шавлія, часник)

### ПРИГОТУВАННЯ



**1** Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень пристрою.



**2** Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію GOURMET ROAST, встановіть температуру для етапу 1 на 330°C і час на 5 хвилин. Прокрутіть правий диск, щоб встановити налаштування для 2 етапу, встановіть температуру на 140°С і час на 1 годину 30 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 6-11 хвилин).



**3** Натріть курку з усіх боків олією та рясно приправте сіллю та бажаними приправами. Помістіть решітку для смаження на деко, а потім покладіть на решітку курку.



**4** Коли прилад попередньо розігріється на дисплеї буде відображатись значення ADD FOOD і PRS STRT, відкрийте дверцята та вставте деко на стійку для аксесуарів. Закрийте дверцята та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура курки на термометрі з миттєвим зчитуванням покаже 75°C. Якщо потрібно більше часу для приготування, збільшіть час за допомогою правого регулятора.



**5** Після завершення приготування відкрийте дверцята, вийміть деко з куркою та дайте їй відпочити приблизно 5-10 хвилин, перш ніж нарізати та подавати до столу.



ОБЕРЕЖНО! ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ



# БАРАНЯЧА НОГА ЗІ СМАЖЕНИМИ ОВОЧАМИ



РЕЦЕПТ ДЛЯ ДОСВІДЧЕНИХ КУЛІНАРІВ

ФУНКЦІЯ: GOURMET ROAST | ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ.  
6-11 ХВИЛИН |

ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 3 ГОДИНА 5 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

## ІНГРЕДІЄНТИ

1,7 кг лопатки ягняти з кісткою  
2 столові ложки оливкової олії  
Сіль і чорний мелений перець за смаком  
2 зубчики часнику, очищені, тонко нарізані  
3 гілочки розмарину  
3 великі цибулини, очищені, розрізані  
горизонтально на третини  
3 столові ложки бальзамічного оцту  
200 мл баранячого, курячого або овочевого  
бульйону  
600 г картоплі, очищеної, нарізаної шматочками  
по 2,5 см  
400 г моркви, очищеної, розрізаної навпіл  
уздовж

**ПОРАДА.** Для досягнення найкращих  
результатів радимо маринувати баранину в  
олії, з часником і розмарином у  
холодильнику від 4 годин до доби.



ОБЕРЕЖНО! ГАРЯЧА  
ПОВЕРХНЯ

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Вийміть баранину з холодильника за 1 годину до початку приготування. Покладіть баранину шкірою догори на обробну дошку і натріть її олією, сіллю та перцем. Гострим ножом зробіть кілька нерівних надрізів на шкірці, потім вставте в них шматочки часнику та розмарину.
2. Вистеліть деко алюмінієвою фольгою. Викладіть цибулю на деко і змастіть її бальзамічним оцтом. Покладіть баранину на цибулю, а потім налейте бульйон у деко.
3. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень пристрою. Поверніть лівий регулятор, щоб вибрати функцію GOURMET ROAST, встановіть температуру для 1 етапу на 300°C і час на 10 хвилин. Прокрутіть правий диск, щоб встановити температуру для 2 етапу приготування на 150°C, а час – на 3 години. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 6-11 хвилин).
4. Коли прилад попередньо розігріється на дисплеї буде відображено значення ADD FOOD і PRS STRT, відкрийте дверцята та поставте деко в піч. Закрийте дверцята та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Коли залишиться 1 година 30 хвилин до завершення часу приготування, вийміть деко з печі. Обережно злийте сік з дека у велику миску, потім додайте в миску картоплю та моркву та добре перемішайте, щоб овочі рівномірно покрилися.
6. Викладіть овочі на деко. Поверніть деко в піч та закрийте дверцята, щоб продовжити приготування.
7. Після завершення приготування відкрийте дверцята, вийміть деко і подавайте запечену баранину з овочами до столу.





# ЯБЛУЧНА ГАЛЕТА

РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ ●○○

ФУНКЦІЯ: BAKE | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 10 ХВИЛИН |

ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 36 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 чайні ложки меленої кориці, розділити навпіл  
4 столові ложки коричневого цукру  
Сік ½ лимона  
1 столова ложка кукурудзяного борошна  
1 чайна ложка ванільної есенції  
500 г харчових яблук, очищених від шкірки, серцевини, нарізаних скибочками товщиною ½ см.  
230 г готового пісочного тіста (32x25 см)  
1 велике яйце, збити

## ПРИГОТУВАННЯ

1. У середню миску додайте 1 чайну ложку кориці, 3 столові ложки коричневого цукру, лимонний сік, кукурудзяне борошно та ванільну есенцію та перемішайте все до однорідності. Додайте в миску яблука і добре все перемішайте.
2. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень приладу, а потім помістіть камінь для піци зверху стійки. Поверніть ручку, щоб вибрати функцію BAKE, встановіть температуру на 190°C і час на 35 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 10 хвилин).
3. Розгорніть тісто та покладіть його на чисту, присипану борошном робочу поверхню. Розкладіть яблучну суміш по центру тіста, залишивши бортик з краю тіста приблизно 4 см. Зігніть край тіста поверх яблук у напрямку до центру. Краї тіста змастіть збитим яйцем. У невеликій мисці змішайте 1 чайну ложку кориці та 1 столову ложку касонаду та рівномірно посипте сумішшю галету.
4. Коли прилад попередньо розігріється та на дисплеї буде відобразитись надпис ADD FOOD і PRS STRT, відкрийте дверцята, підсуньте посипану борошном лопатку для піци під галету та перемістіть її на гарячий камінь. Закрийте дверцята та виберіть START/STOP, щоб розпочати випікання.
5. Після завершення приготування відкрийте дверцята та вийміть галету за допомогою лопатки для піци. Полийте галету кленовим сиропом. Перед подачею дайте десерту трохи охолонути.



# РЕСТОРАННА ПИЦЦА ВДОМА

Завдяки температурі до 370°C, ви з легкістю зможете приготувати справжню ароматну піцу з хрусткою скоринкою та ідеально розплавленими начинками вдома.

## КРОК 1 НАЛАШТУВАННЯ



- Спочатку встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень печі а потім покладіть камінь для піци на стійку.
- Якщо ви готуєте глибоку піцу, її потрібно готувати в глибокій сковороді (не входить до комплекту).

- **ДЛЯ БЕЗДОГАННО ПРИГОТОВАНОЇ ПИЦЦІ**  
Важливо переконатися, що камінь для піци попередньо розігрітий.

## КРОК 4 ДОДАЙТЕ ПРОДУКТИ І ПОЧНІТЬ ПРИГОТУВАННЯ

- Коли пристрій попередньо розігріто, на дисплеї з'явиться надпис "ADD FOOD" "PRS START."
- Покладіть піцу прямо на камінь (ми рекомендуємо використовувати лопатку для піци Ninja Pizza Peel, яка продається окремо) і закрийте дверцята.  
**ПОРАДА.** Якщо у вас немає лопатку, посипте дерев'яну обробну дошку борошном і покладіть піцу на камінь для піци.
- Натисніть START/STOP щоб розпочати приготування. Таймер почне відлік.

## КРОК 2 ДОДАЙТЕ ГРАНУЛИ



- Занурте лопатку для пелет у мішок і наповніть його доверху.
- **ПРИМІТКА.** Лопатка призначена для вимірювання гранул, необхідних для одного сеансу копчення..
- Відкрийте коптильну камеру, засипте в неї гранули, заповнюючи її доверху. Потім закрийте коптильну камеру.
- **ПРИМІТКА:** Технологія Woodfire не буде працювати, якщо коптильна камера не заповнена гранулами доверху .



## КРОК 5 ВИЙМІТЬ ПРОДУКТИ І ПОДАВАЙТЕ ЇХ ДО СТОЛУ

- Коли час приготування закінчиться, ваша піч подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться напис «GET FOOD».
- Вийміть піцу за допомогою лопатки для піци Ninja Woodfire Pizza або дерев'яної обробної дошки та дайте їй трохи охолонути, перш ніж нарізати та подавати до столу.
- Якщо ви хочете приготувати наступну піцу, натисніть кнопку TIME і за допомогою правого диска встановіть новий час приготування. Додайте наступну піцу та натисніть START/STOP, щоб запусити таймер. Таким чином ви можете приготувати до 3 додаткових піц.

## КРОК 3 ПРОГРАМУВАННЯ ТА ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ

- Поверніть лівий диск, щоб вибрати PIZZA.



Якщо ви додали гранули, натисніть кнопку WOODFIRE FLAVOR.

- Використовуйте правий диск, щоб вибрати потрібний тип піци (параметри відобразитимуться на дисплеї). Опис різновидів піци див. на наступній сторінці.
- Використовуйте правий диск, щоб встановити час приготування (температуру можна встановити лише за допомогою налаштування CUSTOM).
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 7-15 хвилин, в залежності від вибраного типу піци).  
**ПРИМІТКА.** Після завершення часу приготування духовка залишатиметься увімкненою ще 1 годину, щоб можна було готувати більшу кількість порцій піци.

### ДЛЯ ОТРИМАННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Щоб готувати велику кількість порційних піц, зачекайте, доки на дисплеї не з'явиться напис «Ready», перш ніж додавати наступну піцу (значення «Ready» вказує на те, що камінь знову нагрівся до потрібної температури щоб готувати наступну піцу)



ВІДСКАНУЙТЕ, щоб переглянути інформацію про пелети, аксесуари та інструкції з приготування.

# Оберіть свою піцу

## ARTISAN



Піца має тонку хрустку скоринку, зверху вкрита свіжим сиром моцарелла

## THIN CRUST



Тонка, еластична піца з хрусткою скоринкою. Основний продукт піцерій.

## NEW YORK



Велика піца, приготована вручну, зі світлою рум'яною скоринкою та великою кількістю начинки.

## DEEP PAN



Запікається в глибокому посуді або сковороді, з товстою, приємною скоринкою. Піца в сицилійському або чиказькому стилі.

## CALZONE



Італійський пиріг, що є закритою формою піци, виготовлений у вигляді півмісяця

## CUSTOM



Використовуйте для приготування готової свіжої або замороженої піци відповідно до інструкцій на упаковці. Також можна використовувати для приготування домашнього хліба.

# Поради та підказки з приготування піци

## ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

Поки пристрій попередньо нагрівається, посипте робочу поверхню борошном і руками або качалкою розтягніть тісто. Під час розкачування, за необхідності, додайте до тіста ще невелику кількість борошна, щоб воно не прилипло до робочої поверхні.

Переконайтеся, що тісто не прилипло до робочої поверхні, після цього викладіть поверх тіста соус.

Щоб піца не була надто вологою радимо не викладати на тісто багато соусу та викладати соус на піцу незадовго до її приготування.

Посипте лопатку для піци борошном та обережно перенесіть піцу на лопатці прямо в піч.

## ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ

Лопатка для піци, тісто та начинка мають бути кімнатної температури. Тісто найкраще розтягується та з легкістю зісковзує з лопатки для піци, якщо і тісто і лопатка однакової температури.

Переконайтеся, що в тісті немає дірок, оскільки соус може створити ефект «клею» між тістом і лопаткою для піци.

Якщо тісто прилипло до стільниці чи лопатки, підніміть його з одного боку та обережно покладіть назад. Це створить ефект «повітряної подушки», і вашу піцу буде легше перенести на лопатку для піци.

**ПРИМІТКА:** не залишайте тісто на лопатці надовго перед приготуванням.

## ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Працюючи з тістом без глютену, використовуйте манну крупу, щоб запобігти прилипанню тіста до стільниці або лопатки для піци.



Якщо ваше тісто занадто розсипчасте, додайте до нього приблизно 1 столову ложку води.

Якщо ваше тісто занадто вологе, додайте до нього приблизно 1 столову ложку борошна, доки воно не стане більш придатним для роботи.

Щоб підрум'янити скоринку безглютенової піци, злегка змастіть її оливковою олією перед приготуванням.

Якщо ви готуєте піцу при температурі нижче 260°C, випікайте основу для піци окремо приблизно 5 хвилин. Потім викладіть на основу начинку і закінчіть випічку.

# Рецепти тіста для піци

**ПОРАДА:** Залишилося тісто? Помістіть у герметичний контейнер або герметичний пакет і заморозьте його. Перед використанням обов'язково розморозуйте тісто при кімнатній температурі.

## УНІВЕРСАЛЬНЕ ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦІ

Використовуйте для піци NY, Calzone та Custom

### ІНГРЕДІЕНТИ

6 г сухих активних дріжджів  
370 мл теплої води (36-40°C)  
570 г борошна Т45  
12 г солі

Кількість порцій: 3 порції (по 300-320 г кожна)

### ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску додайте дріжджі та воду та дайте їм постояти, поки вони дріжджі не розчиняться та не утворять пінку, приблизно 5 хвилин.
2. Додайте в миску борошно та сіль і за допомогою лопатки перемішайте, поки не утвориться тісто.
3. Перекладіть тісто на чисту робочу поверхню та вимішуйте вручну, доки не утвориться гладка кулька, цей процес займає приблизно 5-10 хвилин. Кулька з тіста має бути злегка липкою на дотик.
4. Перекладіть тісто в чисту миску, накрийте чистим кухонним рушником і залиште в теплому місці на 1 годину 30 хвилин.
5. Після того, як тісто відпочило, розділіть його на 3 частини прибіл. по 300-320 г. кожна.

## ТОНКЕ ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦІ

### ІНГРЕДІЕНТИ

3 г сухих активних дріжджів  
130 мл теплої води (36-40°C)  
260 г Т45  
5 г солі

Кількість порцій : 2 порції (по 220 г кожна)

### ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску додайте дріжджі та воду та дайте їм постояти, поки вони дріжджі не розчиняться та не утворять пінку, приблизно 5 хвилин.
2. Додайте в миску борошно та сіль і за допомогою лопатки перемішайте, поки не утвориться тісто.
3. Перекладіть тісто на чисту робочу поверхню та вимішуйте вручну, доки не утвориться гладка кулька, цей процес займає приблизно 5 хвилин. Кулька з тіста має бути злегка липкою на дотик.
4. Перекладіть кульку тіста в чисту миску, накрийте чистим кухонним рушником і дайте постояти 10 хвилин.
5. Після відпочинку розділіть тісто на 2 частини вагою прибіл. по 220 г кожена.

Зручна лінійка для вимірювання діаметру піци

0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34

## ТІСТО ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПІЦЦІ

### ІНГРЕДІЕНТИ

500 г борошна  
3 г сухих активних дріжджів  
10 г солі  
300 мл теплої води (36-40°C)  
Кількість порцій: 3-4 порції ( по 220-240 г кожна)

### 1. ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску додайте сіль і воду та перемішайте її до повного розчинення. Потім додайте в миску приблизно 20% борошна і перемішайте все виделкою. Додайте в миску дріжджі та приблизно 80% борошна, що залишилося, і продовжуйте перемішувати виделкою.
2. Коли суміш почне поєднуватися, перекладіть її на злегка присипану борошном робочу поверхню та вимішуйте в борошні, що залишилося, приблизно 5-10 хвилин. Тісто має бути гладким.
3. Перекладіть тісто в чисту миску, накрийте чистим кухонним рушником і залиште при кімнатній температурі на 1 годину.
4. Коли тісто підніметься, розділіть його на 3-4 частини вагою прибіл. по 220-240 г кожна.
5. Якщо ви збираєтесь використовувати тісто відразу, переконайтеся, що воно має кімнатну температуру. В іншому випадку перемістіть кульки з тіста в герметичний контейнер або пакет, який можна закрити, і поставте його в холодильник на 24 години.

## ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦІ НА СКОВОРОДІ

### ІНГРЕДІЕНТИ

6 г сухих активних дріжджів  
340 мл теплої води (36-40°C)  
570 г борошна Т45  
12 г солі  
Кількість порцій: 3 порції ( по 290 г кожна)

### ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску додайте дріжджі та воду та дайте їм постояти, поки вони дріжджі не розчиняться та не утворять піну, приблизно 5 хвилин.
2. Додайте в миску борошно та сіль та вимішуйте тісто за допомогою лопатки .
3. Перекладіть тісто на чисту робочу поверхню та вимішуйте його вручну, доки не утвориться гладка куля, даний процес займає приблизно 5-10 хвилин. Кулька з тіста має бути злегка липкою.
4. Перекладіть тісто в чисту миску, накрийте чистим кухонним рушником і залиште в теплому місці на 1 годину 30 хвилин.
5. Після того, як тісто відпочило, розділіть його на 3 частини вагою прибіл. по 290 г кожна..



## ТІСТО БЕЗ ГЛЮТЕНУ

### ІНГРЕДІЕНТИ

165 мл теплої води (36-40°C)  
1 чайна ложка цукрової пудри  
10 г легких пекарських дріжджів  
12 г оливкової олії, розділити  
1 столова ложка яблучного оцту  
1 велике яйце, збите  
10 г солі  
370 г хлібного борошна без глютену  
Кількість порцій: 2 порції (по 300 г кожна)

### ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте воду, цукор, дріжджі та 10 г оливкової олії. Залиште все на 5 хвилин або поки суміш не почне пінитися. Далі додайте до суміші яблучний оцет, яйце, сіль і борошно. Перемішайте все лопаткою, щоб об'єднати та сформувати з тіста гладку кульку.
2. Перекладіть тісто в чисту миску, накрийте харчовою плівкою і залиште в теплому місці на 1 годину або поки воно не збільшиться вдвічі.
3. Коли тісто збільшиться вдвічі, звільніть його від повітря та розділіть на 2 рівні частини товщиною прибіл. по 300 г кожна.

# ШВИДКІ РЕЦЕПТИ

## РЕСТОРАННА ПИЦА



РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІА ●○○

ФУНКЦІЯ: PIZZA | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН\* | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ:

ПРИБЛ. 15 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 3 ХВИЛИНИ |

КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПИЦА (БЛИЗЬКО 1-2 ПОРЦІЇ)

### ІНГРЕДІЄНТИ

220 г свіжого домашнього тіста кімнатної температури

60 г соусу для піци

75 г кульки моцарели, нарізаної шматочками, обсушити,

щоб видалити зайву вологу

Жменя листя базиліка

**\*ПРИМІТКА.** Щодо домашнього тіста, зверніться до рецепту ТІСТА ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПИЦЦІ. Додайте ще додаткову 1 годину 15 хвилин на приготування, якщо ви готуєте самостійно.

### ПРИГОТУВАННЯ



- 1 Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень приладу, а потім помістіть камінь для піци на неї зверху.

**ПРИМІТКА.** Щоб забезпечити кращий процес приготування, залиште тісто при кімнатній температурі на кілька годин або поки воно не стане достатньо еластичним.



- 2 Поверніть диск, щоб вибрати функцію PIZZA, потім скористайтесь правим диском, щоб вибрати ARTISAN і встановіть час 3 хвилини. Натисніть START/ STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 15 хвилин).



- 3 Злегка посипте борошном чисту робочу поверхню (це запобігатиме прилипанню тіста). Розтягніть тісто вручну та сформуєте з нього в коло діаметром 25 см, товщиною близько 3 мм.

Порада. Якщо ви використовуєте лопатку для піци Ninja Pizza Peel, присипте її борошном, це допоможе запобігти прилипанню тіста до неї під час перекладання піци чи хліба на камінь. У вас немає лопатки для піци? Замість неї використовуйте дерев'яну обробну дошку.



- 4 Рівномірно покритите тісто соусом для піци, залишивши край 1,5 см для країв тіста. Потім рівномірно викладіть поверх тіста нарізану моцарелу. НЕ перевантажуйте піцу.



- 5 Коли пристрій попередньо розігрітий і на дисплеї з'явиться надпис ADD FOOD і PRS STRT відкрийте дверцята, покладіть посипану борошном лопатку під піцу та перемістіть її на гарячий камінь. Закрийте дверцята та натисніть START/ STOP, щоб розпочати приготування. Якщо потрібно більше часу або потрібна більш темна піца, збільште час за допомогою правого диска.



- 6 Після завершення приготування відкрийте дверцята та вийміть піцу за допомогою лопатки для піци. Дайте піци відпочити, перш ніж посипати її листям базиліка, нарізати та подавати до столу.

# КАЛЬЦОНЕ З ГРИБАМИ, ШИНКОЮ ТА РІКОТОЮ РЕЦЕПТ ДЛЯ ДОСВІДЧЕНИХ КУЛІНАРІВ



РЕЦЕПТ ДЛЯ ДОСВІДЧЕНИХ КУЛІНАРІВ ●●○

ФУНКЦІЯ: PIZZA | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН\* | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 10 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 X 25 СМ КАЛЬЦОНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 x 200 г свіжого домашнього тіста кімнатної температури

150 г рикотти, злити рідину

4 столові ложки соусу для піци

40 г грибів, дрібно нарізаних

40 г вареної шинки, нарізаної смужками по 1 см

100 г тертої моцарели

Жменя листя базиліка

Пластівці чилі, за бажанням

1 чайна ложка сушеного орегано

Сіль і чорний мелений перець за бажанням

**ПРИМІТКА.** Для домашнього тіста зверніться до рецепту УНІВЕРСАЛЬНОГО ТІСТА ДЛЯ ПІЦИ. Додайте додаткову 1 годину 40 хвилин на підготовку, якщо ви готуєте самостійно.

**Порада.** Якщо ви використовуєте лопатку для піци Ninja Pizza Peel, присипте її борошном, це допоможе запобігти прилипанню тіста до неї під час перекладання піци чи хліба на камінь. У вас немає лопатки для піци? Замість неї використовуйте дерев'яну обробну дошку.

**ПРИГОТУВАННЯ** Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень приладу, а потім помістіть камінь для піци на неї зверху. Поверніть диск, щоб вибрати функцію PIZZA, потім скористайтеся правим диском, щоб вибрати CALZONE, потім встановіть час на 8 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 10 хвилин).

1. Злегка посипте борошном чисту робочу поверхню (це запобігатиме прилипанню тіста). Потім розкачайте кожну частину тіста в коло діаметром 26 см, товщиною приблизно 3 мм.
2. Викладіть половину рикотти на половину кожного кола, залишивши 2,5 см вільних країв. Викладіть 2 столові ложки соусу для піци поверх рикотти, а потім присипте тісто грибами, шинкою, моцарелою, базиліком, чилі, орегано, сіллю та перцем.
3. Злегка змочіть краї тіста водою. Викладіть порожню сторону тіста поверх начинки, потім притисніть і затисніть краї разом. Проткніть кальцоне зверху ножем три рази, щоб під час приготування виходило повітря.
4. Коли пристрій попередньо розігрітий і на дисплеї з'явиться надпис ADD FOOD і PRS STRT відкрийте дверцята, покладіть посипану борошном лопатку під піцу та перемістіть її на гарячий камінь. Закрийте дверцята та натисніть START/ STOP і готуйте піцу ще протягом 8 хвилин. Якщо потрібно більше часу або ви хочете більш запечену кальцоне, збільште час за допомогою правого диску.
5. Після завершення приготування відкрийте дверцята і вийміть кальцоне за допомогою лопатки. Перед подачею дайте страві трохи охолонути.





# НЬЮ-ЙОРКСЬКА ПІЦА



РЕЦЕПТ ДЛЯ ДОСВІДЧЕНИХ КУЛІНАРІВ ●●○

ФУНКЦІЯ: PIZZA | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН\* | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 7 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС

ПРИГОТУВАННЯ: 8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПІЦА (1-2 ПОРЦІЇ)

## ІНГРЕДІЄНТИ

300 г свіжого домашнього тіста кімнатної температури

75 г соусу для піци

140 г тертого сиру моцарела

### НАЧИНКИ (за бажанням)

В'ялена шинка

Чорізо, нарізане шматочками

Артишоки

Перець, нарізаний кубиками або тонкими скибочками

Цибулю нарізати кубиками або дрібно подрібнити

Гриби, нарізати кубиками або тонкими пластинками

Оливки, нарізати кубиками або тонкими кружальцями

#### \*ПРИМІТКА.

Для приготування домашнього тіста, зверніться до рецепту УНІВЕРСАЛЬНОГО ТІСТА ДЛЯ ПІЦЦІ. Додайте додаткову 1 годину 40 хвилин на приготування, якщо готуєте тісто самостійно.

**ПРИМІТКА.** Залежно від особистих уподобань і товщини тіста для приготування піци може знадобитися більше часу. Збільште час у процесі приготування за допомогою диска.

**Порада.** Якщо ви використовуєте лопатку для піци Ninja Pizza Peel, присипте її борошном, це допоможе запобігти прилипанню тіста до неї під час перекладання піци чи хліба на камінь. У вас немає лопатки для піци? Замість неї використовуйте дерев'яну обробну дошку.

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень приладу, а потім помістіть камінь для піци на неї зверху.
2. Поверніть диск, щоб вибрати функцію PIZZA, потім скористайтеся правим диском, щоб вибрати NY, і встановіть час на 8 хвилин. Виберіть START/ STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 7 хвилин).
3. На злегка присипаній борошном робочій поверхні розтягніть тісто вручну та сформуєте з нього коло діаметром 30 см товщиною близько 3 мм.
4. Рівномірно покрийте тісто соусом для піци, залишивши 1 см тіста з краю непокритим. Потім рівномірно посипте основу для піци тертою моцарелою та обраними начинками. Не перевантажуйте піцу інгредієнтами.
5. Коли прилад попередньо розігріється і на дисплеї з'явиться надпис ADD FOOD і PRS STRT, відкрийте дверцята, покладіть посипану борошном лопатку під піцу та перемістіть її на гарячий камінь. Закрийте дверцята та натисніть START/ STOP, щоб розпочати приготування. Якщо потрібно більше часу для приготування або бажаєте отримати запечену піцу, збільште час за допомогою правого диска.
6. Після завершення приготування відкрийте дверцята і вийміть піцу за допомогою лопатки. Перед подачею дайте піци дати охолонути.

# ПІЦЦА З ГРИБАМИ НА СКОВОРОДІ



РЕЦЕПТ ДЛЯ ДОСВІДЧЕНИХ КУЛІНАРІВ ●●○

ФУНКЦІЯ: PIZZA | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН\* | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 10 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС

ПРИГОТУВАННЯ: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6-8 ПОРЦІЙ

## ІНГРЕДІЕНТИ

340 г свіжого домашнього тіста кімнатної температури\*

120 г тертої моцарели, розділити навпіл

250 г рікотти

1 столова ложка песто

1 чайна ложка персиладу

1 чайна ложка прованських трав

70 г пармезану, розділити навпіл

150 г нарізаних варених грибів (250 г сирих)

Подрібнена петрушка, для прикрашання

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1.
2. Змастіть дно та боки круглого дека або сковорідки, діаметром 28 см оливковою олією. Вимішайте тісто вручну та покладіть його у підготовлену форму, переконавшись, що поверхня форми повністю покрита тістом. Потім накрийте тісто поліетиленовою плівкою і дайте відпочити приблизно 10 хвилин.
3. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень приладу, а потім помістіть камінь для піци зверху неї. Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію PIZZA, потім скористайтеся правим диском, щоб вибрати PAN, і встановіть час на 20 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (пředнє нагрівання триватиме приблизно 10 хвилин).
4. Зніміть поліетиленову плівку з тіста та рівномірно посипте тісто половиною сиру моцарелла. У середній мисці змішайте рікотту, песто, приправи та половину сиру Пармезан. Збризніть тісто оливковою олією, а потім пальцями зробіть в тісті поглиблення. Рівномірно розподіліть по тісту суміш рікотти, грибів, сиру пармезан і моцарели.
5. Коли прилад попередньо розігріється і на дисплеї з'явиться надпис ADD FOOD і PRS STRT, відкрийте дверцята, покладіть посипану борошном лопатку під піцу та перемістіть її на гарячий камінь. Закрийте дверцята та натисніть START/STOP, готуйте піцу протягом 20 хвилин. Якщо потрібно більше часу для приготування або бажаєте отримати запечену піцу, збільште час за допомогою правого диска.
6. Після завершення приготування відкрийте дверцята та вийміть деко чи сковорідку з приладу. Дайте піці відпочити 5 хвилин, перш ніж нарізати та прикрасити

**ПОРАДА.** Для домашнього тіста зверніться до рецепту ТІСТА ДЛЯ ПІЦЦИ НА СКОВОРОДІ.

**Порада.** Якщо ви використовуєте лопатку для піци Ninja Pizza Peel, присипте її борошном, це допоможе запобігти прилипанню тіста до неї під час перекладання піци чи хліба на камінь.  
У вас немає лопатки для піци? Замість неї використовуйте дерев'яну обробну дошку.





# ДОМАШНІЙ ХЛІБ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ



РЕЦЕПТ ДЛЯ ДОСВІДЧЕНИХ КУЛІНАРІВ ●●○  
 ФУНКЦІЯ: PIZZA | ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | РОЗСТОЮВАННЯ ТІСТА: 14-16 ГОДИН |  
 ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: ПРИБЛ. 5 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 50 ХВИЛИН |  
 КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6-8 ПОРЦІЙ

## ІНГРЕДІЄНТИ

500 г білого борошна  
 11 г кухонної солі  
 3 г сухих активних дріжджів  
 340 мл теплої води

**ПОРАДА.** Радимо вживати хліб з маслом з карамелізованою цибулею.

## ПРИГОТУВАННЯ

1. У велику миску просійте борошно, сіль і дріжджі. За допомогою шпателя зробіть поглиблення в центрі суміші. Повільно влийте теплу воду в поглиблення і перемішайте, поки не утвориться з тіста кулька. Накрийте миску харчовою плівкою і залиште тісто на розстоювання в теплому місці на 14-16 годин. Тісто має збільшитися вдвічі.
2. Коли тісто підійде, видаліть з нього повітря та перекладіть його на злегка присипану борошном робочу поверхню. Вимішуйте тісто 2 хвилини та сформуєте з тіста овал. Накрийте тісто великою мискою та залиште його на присипаній борошном поверхні від 1 години до 1 години 30 хвилин, щоб воно змогло відпочити та піднятися.
3. Після того як тісто відпочило, гострим ножом зробіть надріз на ½ см у верхній частині тіста.
4. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень приладу, а потім помістіть камінь для піци зверху неї.
5. Поверніть диск, щоб вибрати режим «PIZZA», потім за допомогою правого диска виберіть «CUSTOM», потім встановіть температуру 200°C і час 35 хвилин. Виберіть START/ STOP, щоб розпочати попереднє нагрівання (попереднє нагрівання триватиме приблизно 5 хвилин).
6. Коли прилад попередньо розігріється і на дисплеї з'явиться надпис ADD FOOD і PRS STRT, відкрийте дверцята, покладіть посипану борошном лопатку під тісто та перемістіть його на гарячий камінь. Закрийте дверцята та натисніть START/ STOP щоб почати приготування.
7. Після завершення приготування відкрийте дверцята та вийміть хліб за допомогою лопатки для піци. Перед нарізанням дайте хлібу повністю охолонути.

# BBQ SMOKER

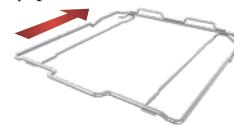
## БАРБЕКЮ БЕЗ КЛОПОТІВ

Процес копчення не повинен бути складним. Жодних довгих 12-годинних очікувань, жодних турбот з розпалюванням вогню, навіть не потрібно спостерігати за процесом копчення. Завдяки функції Smoker ви отримаєте неймовірні страви з глибоким ароматом та смаком деревного вугілля.

### КРОК 1 НАЛАШТУВАННЯ



- Спочатку встановіть стійку для аксесуарів.



Потім встановіть не неї деко а зверху на деко поставте решітку для смаження.

- Викладіть інгредієнти на решітку для обсмаження.

### КРОК 4 ПРИГОТУВАННЯ

- Для функції SMOKER час попереднього розігріву не передбачено.
- Час розпалювання пелет займе 3-4 хвилини, перш ніж таймер приготування почне зворотний відлік.

### КРОК 2 ДОДАЙТЕ ГРАНУЛИ



НЕ ХОЧЕТЕ ЩОБ ВАШІ СТРАВИ БУЛИ ПІДКОПЧЕНИМИ? Пропустіть крок 2

- Занурте лопатку для пелет у мішок і наповніть його доверху.
- ПРИМІТКА. Лопатка призначена для вимірювання гранул, необхідних для одного сеансу копчення..
- Відкрийте коптильну камеру, засипте в неї гранули, заповнюючи її доверху. Потім закрийте коптильну камеру.
- ПРИМІТКА: Технологія Woodfire не буде працювати, якщо коптильна камера не заповнена гранулами доверху .



### КРОК 5 ВИЙМІТЬ СТРАВУ І ПОДАВАЙТЕ ЇЇ ДО СТОЛУ

- Коли час приготування закінчиться, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться надпис "DONE".
- Вийміть їжу з печі та насолоджуйтесь

### КРОК 3 ПРОГРАМУВАННЯ

- Поверніть лівий диск, щоб вибрати функцію SMOKER

ПРИМІТКА: WOODFIRE FLAVOR вмикається автоматично під час використання функції SMOKER.

- Використовуйте правий диск, щоб встановити температуру, потім натисніть кнопку TIME і використовуйте той самий диск, щоб встановити час.

ПРИМІТКА. Час вказано в годинах, а не в хвилинах.

- Натисніть кнопку START/STOP, щоб розпочати розпалювання, на дисплеї з'явиться надпис «IGN».

#### ДЛЯ ОТРИМАННЯ

#### НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

ПРИМІТКА. Для функції SMOKER час попереднього розігріву не передбачено.



Чим холодніші інгредієнти, тим кращий результат.



Щоб отримати оптимальний СМАК диму, зведіть до мінімуму час, коли дверцята залишаються відкритими під час додавання або перевертання інгредієнтів.



Якщо ви хочете додати більше пелет, наповніть ще одну повну лопатку пелетами після того, як перша партія повністю згорить. Натисніть і утримуйте кнопку WOODFIRE FLAVOR протягом 3 секунд, щоб запалити нові гранули.

# Таблиця приготування з функцією BBQ SMOKER

ОБЕРЕЖНО!  
ГАРЯЧА  
ПОВЕРХНЯ



ПОРАДА. Будь ласка, використовуйте час в цій таблиці як орієнтири та за потреби відрегулюйте час приготування, якщо кількість їжі, яку ви завантажуєте, змінюється.

ПРИМІТКА. Час вказано в годинах, а не в хвиликах

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ТЕМП. ПРИГОТУВАННЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ВНУТРІШНЯ ТЕМП.
<b>ПТИЦЯ</b>					
Ціла курка	1,5 кг	Приправити за смаком	140°C	1 година 30 хвилин	75-80°C
Курячі стегенця зі шкірою та кісткою	9 шт (по 150-175 г кожне)	Приправити за смаком	150°C	35-45 хв.	75°C
Курячі стегенця без кісток	9-10 шт (по 100-125 г кожне)	Приправити за смаком	150°C	20-25 хв.	75°C
Куряча грудка	6 шт (по 150-200 г кожне)	Приправити за смаком	150°C	20-25 хв.	75°C
Індичі гомілки	4-6 шт (800 г)	Приправити за смаком	180°C	45-60 хв.	75°C
Ціла качка	1,8-2 кг	Приправити за смаком	160°C	1 година 30 хвилин - 2 години	85°C
Качині грудки	4-6 шт (по 180 г кожна)	Приправити за смаком	150°C	25-30 хв.	65°C
Качині ніжки	4-6 шт (по 225 г кожна)	Приправити за смаком	140°C	1 година 30 хвилин	75°C
<b>ЯЛОВИЧИНА</b>					
Грудинка	2 кг	Приправити за смаком	120°C	6 годин, перевернути в середині процесу приготування	85-95°C
Верхня частина	1-2 кг	Приправити за смаком	120°C	3-5 годин	85-95°C
Реберця з кісткою	8-10 шт (150-250 г кожне)	Приправити за смаком	140°C	3-4 години	95°C
<b>СВИНИНА</b>					
Філе	2-3 шт (кожне по 500 г)	Приправити за смаком	150°C	45 хв.	85-95°C
Корейка	4 шт (по 800 г-1 кг кожне)	Приправити за смаком	120°C	1 година 45 хвилин	60°C
Ребра	3 смужки (по 450-650 г кожна)	Приправити за смаком	120°C	3 години	85-95°C
Лопатка	2,4-3,8 кг	Приправити за смаком	120°C	4-5 годин	85-95°C
<b>ЯГНЯ</b>					
Бараняча лопатка	2 кг	Приправити за смаком	120°C	5-6 годин	85-95°C
Половина баранячої ноги	2-2,5 кг	Приправити за смаком	120°C	5-6 годин	85-95°C
Баранячі гомілки	4-6 шт (по 450 г кожне)	Приправити за смаком	120°C	3-4 години	85-95°C
<b>РИБА</b>					
Філе тріски	3 шт (по 185 г кожне)	Приправити за смаком	120°C	15 хв.	58-60°C
Філе скумбрії	4шт (по 125 г кожне)	Приправити за смаком	120°C	25 хв.	58-60°C
Лосось, ціле філе	1-2 шт (по 600-1000 г кожне)	Приправити за смаком	180°C	25-30 хв.	58-60°C
Філе форелі	4 шт (по 120 г кожне)	Приправити за смаком	120°C	30 хв.	58-60°C

## ПОРАДИ ЩОДО КОПЧЕННЯ

- Кнопка технології Woodfire не засвітиться, якщо коптильна камера не наповнена гранулами до верху.
- Немає потреби доводити інгредієнти перед приготуванням до кімнатної температури, готуйте їх прямо з холодильника для більш ароматного смаку.
- Для білкових інгредієнтів із товстим шаром жиру, як-от свиняча лопатка, зріжте жир таким чином, щоб залишився тільки 1 см. Потім викладіть лопатку на деко жирною стороною догори.
- Щоб отримати оптимальний смак та аромат деревного вугілля, зведіть до мінімуму час, коли дверцята печі залишаються відкритими під час додавання або перевертання інгредієнтів.
- Під час копчення не додавайте до інгредієнтів олію. Якщо необхідно необхідно додати олію, додавайте її зовсім небагато.
- Для отримання найкращих результатів після приготування дайте невеликим шматкам білкових інгредієнтів відпочити принаймні 10 хвилин, а великим – до 1 години, загорнувши їх в алюмінієву фольгу.

# ШВИДКІ РЕЦЕПТИ

## КОПЧЕНІ РЕБЕРЦЯ

РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ ●○○

ФУНКЦІЯ: SMOKER | ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 3 ГОДИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ

### ІНГРЕДІЄНТИ

3 смужки по 450-650 г, обрізати жир  
100 г спецій  
Сіль і чорний мелений перець за смаком  
Соус барбекю, для подачі



### ПРИГОТУВАННЯ



**1** Встановіть стійку для аксесуарів на нижньому рівні пристрою. Помістіть решітку для смаження на деко. Відкрийте коптильну камеру. Тримавши коптильну камеру відкритою, використовуйте лопатку для гранул, щоб насипати гранули доверху. Потім закрийте коптильну камеру.



**2** Рясно покрийте ребра з усіх боків обраними приправами, сіллю та перцем. Покладіть ребра на решітку. Відкрийте дверцята, поставте деко в духовку, потім закрийте дверцята.



**3** Поверніть диск, щоб вибрати функцію SMOKER, встановіть температуру 120°C і час 3 години. Натисніть START/ STOP, щоб розпочати приготування (попереднє розігрівання не потрібне).



**4** Коли до кінця приготування залишиться 1 година 30 хвилин, відкрийте дверцята та переверніть ребра. Закрийте дверцята, щоб продовжити приготування

**ПОРАДА.** Для отримання особливо ніжних реберць, за 1 годину до кінця приготування, рясно покрийте ребра соусом барбекю, загорніть їх в алюмінієву фольгу та поверніть у пристрій щоб продовжити приготування.



**5** Коли залишиться 1 година до кінця приготування, почніть перевіряти реберця на готовність. Реберця будуть готовими до вживання, коли температура на термометрі із миттєвим зчитуванням показуватиме від 85°C до 95°C. Відкрийте дверцята, вийміть реберця і дайте їм постояти 20-30 хвилин перед нарізанням і подачею. Подавайте реберця з приготовленим соусом на вибір.



# ФІЛЕ ЛОСОСЯ ГАРЯЧОГО КОПЧЕННЯ



РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОЧАТКІВЦІВ ●○○

ФУНКЦІЯ: SMOKER | ПІДГОТОВКА: 1 ГОДИНА 45 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС

ПРИГОТУВАННЯ: 25 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ

## ПРИГОТУВАННЯ

## ІНГРЕДІЄНТИ

80 г солі

80 г цукрового піску

6 філе лосося (по 120 г), зі шкірою

1 столова ложка рослинного масла

1. У невеликій мисці змішайте сіль і цукор, а потім покрийте сумішшю лосось з усіх боків. Поставте лосось в холодильник на 45 хвилин.
2. Через 45 хвилин дістаньте лосося з холодильника, потім промийте філе лосося холодною водою та обсушіть кухонним рушником. Помістіть лосось без кришки назад у холодильник на 1 годину або до повного висихання.
3. Вийміть лосось із холодильника. Натріть філе лосося олією. Помістіть решітку для смаження на деко та викладіть зверху неї лосось шкіркою донизу.
4. Встановіть стійку для аксесуарів на нижній рівень пристрою. Відкрийте дверцята духовки, поставте деко з лососем на стійку, а потім закрийте дверцята.
5. Тримаючи коптильну камеру відкритою, використовуйте лопатку для гранул, щоб насипати гранули в коптильну камеру. Закрийте коптильну камеру.
6. Поверніть диск, щоб обрати функцію SMOKER, встановіть температуру 120°C і час 25 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
7. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура лосося становитиме 65°C. Після цього відкрийте дверцята та вийміть лосося з печі.
8. Дайте лососю відпочити протягом 5 хвилин перед подачею до столу разом з улюбленими гарнірами.

# СОУСИ

ВИХІД: ПРИБЛ. 500 мл | ЧАС МАРИНУВАННЯ: 2–12 ГОДИН

ЗБЕРІГАННЯ: В ХОЛОДИЛЬНИКУ ДО 2 ТИЖНІВ

Помістіть усі інгредієнти в миску та збийте до однорідної консистенції.

## МАЙОНЕЗ З ХРОНОМ

250 мл майонезу  
65 мл яблучного оцту  
2 столові ложки темно-коричневого цукру  
1 столова ложка коричневої гірчиці  
2 ч. л. підготовленого хрону  
1 чайна ложка лимонного соку  
1 чайна ложка гострого соусу  
Сіль і чорний мелений перець за бажанням

## СОЛОДКИЙ СОУС БАРБЕКЮ

250 мл томатного кетчупу  
215 г коричневого цукру  
85 мл яблучного оцту  
2 столові ложки жовтої гірчиці  
1 столова ложка вустерширського соусу  
1 столова ложка меду  
2 чайні ложки порошку перцю чилі  
Морська сіль і чорний мелений перець за смаком

## ГОСТРИЙ ПРЯНИЙ СОУС

250 мл майонезу  
125 мл солодкого соусу чилі  
65 мл соняшникової олії  
65 мл томатного кетчупу  
2 столові ложки лимонного соку  
1 столова ложка вустерширського соусу  
1 столова ложка жовтої гірчиці  
2 чайні ложки часникового порошку  
1 чайна ложка цибулевого порошку

## ГОСТРИЙ ГІРЧИЧНИЙ СОУС

250 мл жовтої гірчиці  
65 мл яблучного оцту  
65 мл меду  
1 столова ложка вустерширського соусу  
1 столова ложка соєвого соусу  
1 столова ложка порошку перцю чилі  
1 чайна ложка часникового порошку  
Сіль і чорний мелений перець за смаком

## ЯБЛУЧНО-ОЦТОВИЙ СОУС

500 мл яблучного оцту  
2 столові ложки темно-коричневого цукру  
1 столова ложка томатного кетчупу  
1 столова ложка соусу чилі  
Морська сіль і чорний мелений перець за смаком

# СПЕЦІЇ

ВИХІД: ПРИБЛ. 125-250 г (ДЛЯ БІЛЬШОЇ КІЛЬКОСТІ - ЗБІЛЬШІТЬ КІЛЬКІСТЬ ІНГРЕДІЄНТИ ВДВОЄ) | ЗБЕРІГАННЯ: ДО 6 МІСЯЦІВ У ГЕРМЕТИЧНОМУ КОНТЕЙНЕРІ ПОДАЛІ ВІД СВІТЛА ТА ТЕПЛА

Помістіть усі інгредієнти в миску та добре перемішайте.

## ЯМАЙСЬКА СУМІШ СПЕЦІЙ

1 столова ложка часникового порошку  
1 столова ложка цибулевого порошку  
1 столова ложка коричневого цукру  
1 столова ложка сушеної петрушки  
2 чайні ложки кайенського перцю  
1 чайна ложка меленої кориці  
1 чайна ложка солі  
½ чайної ложки чорного перцю  
½ чайної ложки меленого запашного перцю  
½ чайної ложки меленої гвоздики  
½ чайної ложки пластівців чилі  
½ чайної ложки порошку чилі  
½ чайної ложки паприки  
½ чайної ложки меленого мускатного горіха

## СУМІШ СПЕЦІЙ БАРБЕКЮ

55 г коричневого цукру  
60 г копченої паприки  
3 столові ложки чорного перцю  
2 столові ложки солі  
2 чайні ложки часникового порошку  
2 чайні ложки цибульного порошку

## СУМІШ СПЕЦІЙ У МЕКСИКАНСЬКОМУ СТИЛІ

2 чайні ложки меленого кмину  
1 чайна ложка меленого коріандру  
1 столова ложка солі  
2 чайні ложки порошку чилі  
2 чайні ложки цибульного порошку  
2 чайні ложки часникового порошку  
1 чайна ложка сушеного орегано  
½ чайної ложки порошку чилі (за бажанням)

## СУМІШ ПРЯНИХ СПЕЦІЙ

1 столова ложка коричневого цукру  
2 чайні ложки кайенського перцю  
1 чайна ложка солі  
1 чайна ложка копченої паприки  
1 чайна ложка кмину  
½ чайної ложки порошку чилі

## СУМІШ СПЕЦІЙ CAFÉ MOSNA

70 г коричневого цукру  
2 чайні ложки кайенського перцю (за бажанням)  
1 чайна ложка солі  
1 столова ложка копченої паприки  
50 г кави  
50 г какао-порошку

## СУМІШ СПЕЦІЙ КАДЖУН

1 чайна ложка часникового порошку  
1 чайна ложка цибулевого порошку  
½ чайної ложки білого перцю  
¼ чайної ложки кайенського перцю  
1 чайна ложка солі  
1 чайна ложка паприки  
½ чайної ложки сушеного чебрецю  
1 чайна ложка сушеного орегано



ВІДСКАНУЙТЕ,  
ЩОБ ЗАМОВИТИ  
АБО ВІДВІДАЙТЕ  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



**РЕГУЛЬОВАНА ПІДСТАВКА**



**ЧОХОЛ ДЛЯ ПЕЧІ**



**900G PELLETS  
PELLET-SETS  
SACS À GRANULÉS**



**ДОДАТКОВИЙ СТІЛ**



**ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦІ**



**ЧАВУННИЙ ПІДНОС**

OO101EU\_IG\_QSG\_MP\_230921\_Mv2

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

NINJA WOODFIRE є торговою маркою SharkNinja Operating LLC.