



NINJA

Double Stack^{XL}

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*



**SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI I
PRZEWODNIK Z PRZEPISAMI**



Twój przewodnik do idealnej chrupkości

Witamy w instrukcji dwukomorowej frytkownicy
beztłuszczowej Ninja Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer.
Stąd już tylko kilka stron dzieli Cię od poradników i przepisów
na gotowanie 4 potraw jednocześnie. Przygotuj się na
równomiernie chrupiące posiłki i przekąski z jednej, zajmującej
niewiele miejsca frytkownicy beztłuszczowej.

Zabierajmy się za gotowanie.

Spis treści

Dwukomorowa frytkownica beztłuszczowa Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer	4
Korzystanie z dwukomorowej frytkownicy beztłuszczowej Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer	6
Używanie 1 komory	6
Używanie 2 komór	7
Synchronizacja z gotowaniem dwustrefowym	8
Dopasowanie w gotowaniu dwustrefowym	10
Double Stack Pro	12
Tabela dla potraw Double Stack	16
Tabele kulinarne	20
Przepisy na dobry początek	
Piersi z kurczaka Caprese z zieloną fasolką z czosnkiem oraz polędwiczki z kurczaka	28
Francuskie paluszki tostowe z boczkiem w syropie klonowym	30
Śniadanie	
Jajka zapiekane w angielskich muffinach z kiełbasą, hash browns i pieczarkami	32
Przepisy na przystawki/przekąski	
Przekąski na imprezę	33
2 skrzydełka – na 2 sposoby	34
Dania główne	
Łosoś marynowany w musztardzie miodowej z chrupiącymi ziemniakami z koperkiem	35
Kurczak pieczony w całości z ziołowymi pulpecikami i pasternakiem glazurowanym musztardą miodową	36
Imbirowo-sesamowe tofu z warzywami stir fry	37
Pizza ciabatta na 2 sposoby	38
Polędwiczki wieprzowe z harissą i pieczonymi ziemniakami z kminem rzymskim	39
Pikantne udka z kurczaka z kalafiozem i podudzia z kurczaka z krokietami ziemniaczanymi	40
Quesadillas z czarną fasolą i kurczakiem	41
Tosty z serem i cebulą z czosnkowymi pomidorkami koktajlowymi	42
Papryka faszerowana serem i chorizo z cukinią, pomidorami, zieloną fasolką szparagową i pesto	43
Deser	
Czekoladowe brownie z masłem orzechowym	44

Oznaczenia

Oznaczyliśmy przepisy poniższymi ikonami, aby ułatwić znalezienie odpowiednich potraw.



Poznaj swoją dwukomorową frytkownicę beztłuszczową

Ninja Double Stack XL 2-drawer Air Fryer



A Wyświetlacz temperatury i czasu: Jasny wyświetlacz pozwala szybko i łatwo ustawić temperaturę i czas gotowania, a następnie odlicza czas gotowania.

B Przyciski stref: Zaprogramuj dwie niezależnie sterowane strefy.

C Funkcje:

AIR FRY: Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość przy niewielkiej lub zerowej ilości oleju.

MAX CRISP: Nadaje się najlepiej do gotowania niewielkich ilości mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

BAKE: Przyrządzaj wyborne wypieki i desery.

ROAST: Używaj urządzenia jako piekarnika do opiekania delikatnych mięs i nie tylko.

REHEAT: Wykorzystaj potrawy przygotowane poprzedniego dnia, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE: Susz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

D Pokrętko sterowania: Wielofunkcyjne pokrętko pozwala łatwo wybrać funkcję gotowania, czas i temperaturę.

E Double Stack Pro: Używaj tej funkcji w połączeniu z półkami do frytkownicy i tabelą na stronach 18 i 19, aby mieszać i łączyć 4 różne potrawy jednocześnie.

F Sync: Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby zakończyć gotowanie w obu strefach w tym samym czasie, nawet jeśli mają one różne czasy gotowania.

G Match: Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do strefy 1.

H Przycisk zasilania

I Przycisk START/STOP

6 programów gotowania



AIR FRY

Najlepszy do świeżej żywności, takiej jak skrzydełka kurczaka i ulubione mrożone przekąski



MAX CRISP

Nadaje się najlepiej do przygotowania niewielkich ilości mrozonek, które mogą wymagać wysokiej temperatury



BAKE

Idealny do przygotowywania brownie i innych pieczonych deserów



ROAST

Idealny do pieczenia warzyw i mięs



REHEAT

Idealny do odgrzewania posiłków z poprzedniego dnia



DEHYDRATE

Najlepszy do chipsów warzywnych/owocowych i suszonych warzyw

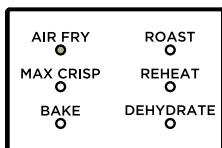
Używanie 1 komory

Gotujesz tylko jedną potrawę? Wypełnij jedną komorę i używaj jej, jak tradycyjnej frytkownicy beztłuszczowej.

Krok 1

Ustaw program strefy 1 / Wybierz funkcję

- Włóż jedzenie do komory.
- Wybierz **1** lub **2**, aby wybrać strefę gotowania 1 lub strefę 2.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania (np. **AIR FRY**).

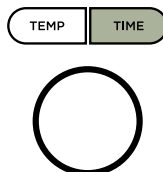


UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić taczkę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Krok 2

Ustaw czas i temperaturę

- Wybierz przycisk **TEMP** i obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- Wybierz przycisk **TIME** i obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.



Krok 3

Rozpocznij gotowanie

- Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.
- Jeśli gotujesz dwie potrawy, wybierz przycisk **DOUBLE STACK PRO** przed przyciskiem **START/STOP**.

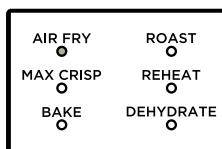
Używanie 2 komór

Nie obawiasz się, że obie strefy zakończą pracę w tym samym czasie i chcesz skrócić czas gotowania? Jeśli nie wybierzesz opcji Sync lub Match, technologia automatycznie optymalizuje dystrybucję mocy podczas ręcznego wybierania dwóch stref o różnym czasie gotowania. Oznacza to, że potrawy w strefie z dłuższym czasem gotowania mogą zostać ugotowane przed upływem ustawionego czasu. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć rozgotowania.

Krok

Ustaw program strefy 1 / Wybierz funkcję

- Włóż jedzenie do komory.
- Wybierz strefę 1 naciskając **1**.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania (np. **AIR FRY**).

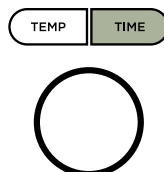


UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić tackę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Krok 2

Ustaw czas i temperaturę

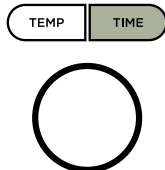
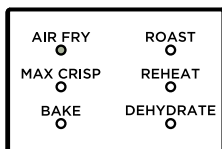
- Wybierz przycisk **TEMP** i obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- Wybierz przycisk **TIME** i obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.



Krok 3

Ustaw program strefy 2

- Włóż jedzenie do komory.
- Wybierz strefę 2 naciskając **2**.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania (np. **AIR FRY**).
- Powtórz krok 2



Krok 4

Rozpocznij gotowanie

- Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.
- Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć rozgotowania.
- Jeśli gotujesz dwie potrawy, wybierz przycisk **DOUBLE STACK PRO** przed przyciskiem **START/STOP**.



UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zacznij sprawdzać, czy potrawa jest już gotowa przed zakończeniem czasu gotowania. Przerwij gotowanie w dowolnym momencie, jeśli pożądany poziom chrupkości został osiągnięty. Zapoznaj się z zalecanymi temperaturami bezpiecznymi dla żywności brytyjskiej Agencji Norm Żywnościowych.

Synchronizacja obu komór

Gotuj 2 porcje jedzenia na 2 różne sposoby
i skończ gotowanie w tym samym czasie.

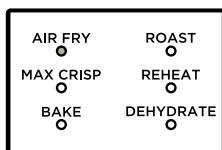


Krok

Ustaw program strefy 1 /

Wybierz funkcję

- Włóż jedzenie do komory.
- Wybierz strefę 1 naciskając **1**.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania (np. **AIR FRY**).

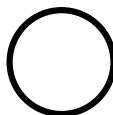


UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić tackę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Krok 2

Ustaw czas i temperaturę

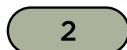
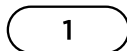
- Wybierz przycisk **TEMP** i obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- Wybierz przycisk **TIME** i obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.



Krok 3

Ustaw program strefy 2

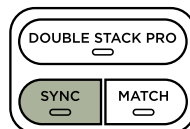
- Wybierz strefę 2 naciskając **2**.
- Umieść dolną warstwę żywności w komorze.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania i powtórz krok 2.



Krok 4

Rozpocznij gotowanie

- Wybierz funkcję **SYNC**.
- Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.
- Strefa z krótszym czasem gotowania będzie wyświetlać HOLD.



UWAGA: Jeśli **NIE** wybierzesz opcji **SYNC**, potrawy **NIE ZOSTANĄ UKOŃCZONE** jednocześnie.

Dopasowanie w gotowaniu dwustrefowym

Dopasuj ustawienia gotowania na wszystkich poziomach, aby jednocześnie wykorzystać pełną pojemność 9,5 l.

Program idealny do przygotowywania posiłków lub nakarmienia wielu osób.

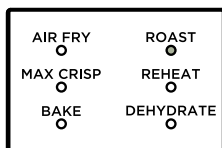


Krok 1

Ustaw program strefy 1 /

Wybierz funkcję

- Włóż jedzenie do obu komór.
- Wybierz strefę 1 naciskając **1**.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania (np. **ROAST**).

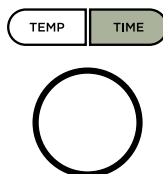


UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić tackę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Krok 2

Ustaw czas i temperaturę

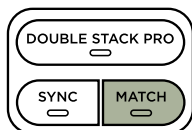
- Wybierz przycisk **TEMP** i obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- Wybierz przycisk **TIME** i obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.



Krok 3

Rozpocznij gotowanie

- Wybierz funkcję **MATCH**.
- Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.

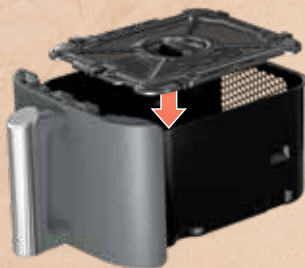


Wszystko, czego potrzebujesz DO UGOTOWANIA 4 POTRAW JEDNOCZEŚNIE



Tacki

Umieść je na dnie każdej komory, aby pomóc gorącemu powietrzu otaczać jedzenie i przyrządzać je w perfekcyjny sposób.



Wkładanie tack

Włóż tacki nóżkami do dołu. Pamiętaj, aby wkładać tacki za każdym razem, bez względu na to, ile warstw przyrządzasz.

Pozycja dolna (dno komory):

Pozwala powietrzu otaczać żywność, zapewniając równomierne pieczenie i chrupkość. Aby mieć pewność, że wkładasz je prawidłowo, upewnij się, że wycięcia znajdują się po lewej i prawej stronie komory.

Pozycja górna (podniesiona w komorze):

Aby uzyskać lepsze rezultaty przyrumieniania i grillowania, zalecamy użycie górnej pozycji. Umieść tackę w komorze z wycięciami skierowanymi do przodu i do tyłu szuflady.

UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić tackę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas korzystania z funkcji BAKE, umieść tackę w górnej pozycji.



Półki

2 półki, jedna do każdej komory. Włóż je do komory w celu gotowania wielopoziomowego lub pozostaw na zewnątrz w celu gotowania jednowarstwowego.

UWAGA: DOUBLE STACK PRO należy używać WYŁĄCZNIE w połączeniu z dostarczoną tabelą posiłków lub przepisem, co gwarantuje najlepsze rezultaty.

WSKAZÓWKĄ: Dla łatwiejszego czyszczenia, przed użyciem spryskaj półki olejem w sprayu.



Wkładanie półek

Po włożeniu tacek delikatnie umieść w nich półki uchwyty do góry. Powinny pasować do bocznych wycięć w komorach.

Double Stack

Gotuj 4 potrawy jednocześnie w 2 oddzielnych komorach do smażenia beztłuszczowego, aby uzyskać równomiernie chrupiące posiłki i przekąski.



STREFA 1

2 udka
z kurczaka

250 g szparagów

AIR FRY
190°C
20 MIN

STREFA 2

230 g paluszków
z kurczaka (goujons)

300 g długich frytek

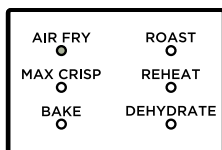
AIR FRY
190°C
20 MIN

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas korzystania z programu Double Stack, nie zaleca się mieszania świeżych i mrożonych składników w tej samej szufladzie. Najlepiej gotować mrożonki w jednej, osobnej komorze.

Krok

Ustaw program strefy 1 / Wybierz funkcję

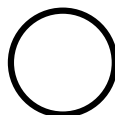
- Włóż jedzenie do komory.
- Włóż półkę i umieść na niej górną warstwę jedzenia.
- Wybierz strefę 1 naciskając **1**.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania (np. **AIR FRY**).



Krok 2

Ustaw czas i temperaturę

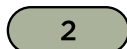
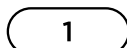
- Wybierz przycisk **TEMP** i obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- Wybierz przycisk **TIME** i obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.



Krok 3

Ustaw program strefy 2

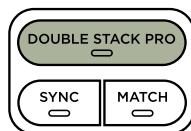
- Wybierz strefę 2 naciskając **2**.
- Włóż jedzenie do komory.
- Włóż półkę i umieść na niej górną warstwę jedzenia.
- Obróć pokrętkę, aby wybrać funkcję gotowania i powtórz krok 2.



Krok 4

Rozpocznij gotowanie

- Wybierz **DOUBLE STACK PRO**.
- Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.
- Po wybraniu funkcji **SYNC**, strefa z krótszym czasem gotowania będzie wyświetlać **HOLD**.



UWAGA: Program **DOUBLE STACK PRO** może być używany razem z funkcjami **SYNC** i **MATCH**.

Półka. Tacka. Powtórz.

Stwórz 2 kompletne posiłki z chrupiącą warstwą dolną i wyjątkowo chrupiącą warstwą górną.

Extra chrupiący wierzch



2 filety
z łososia
120 g każdy



2 piersi
z kurczaka
150 g każdy,
2-2,5 cm grubości



2 udka
z kurczaka
do 150 g każde



Stek z polędwicy
wołowej lub antrykotu
350 g każdy,
2 cm grubości

1

Wybierz strefę.
Wybierz program
AIR FRY.

2

Ustaw temperaturę na
190°C. Użyj wykresu
po prawej stronie,
aby ustawić czas.

3

Wybierz **DOUBLE
STACK PRO.**
Naciśnij
START/STOP.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, gotuj produkty białkowe na górnej warstwie, a warzywa na dolnej warstwie.

Chrupiący spód



Szparagi
250 g, przycięte



Bataty
300 g, pokrojone
w kawałki 2 cm



Młode ziemniaki
300 g, pokrojone na
ćwiartki

Extra

do produktów białkowych i
szybkiego gotowania

Chrupiący spód

do warzyw i skrobi



2 kotlety wieprzowe
ok. 200 g każdy



4-6 kiełbasek
wieprzowych lub
roślinnych



280 g tofu w bloku
pokrojone w kostkę
2,5-3 cm



6-8 mrożonych
paluszków rybnych
lub roślinnych
paluszków rybnych

RODZAJ ŻYWNOŚCI**CZAS**

Kurczak	20 min
Wieprzowina	15-20 min
Wołowina	15 min
Owoce morza	15 min
Białka roślinne	15 min
2 warstwy warzyw**	15 min

**W przypadku gotowania warzyw w 2 warstwach, na dolnej warstwie przygotuj delikatne warzywa, a na górnej - twarde.

POMYSŁY NA DODATKOWE POTRAWY**PÓŁKA**

Podudzia z
kurczaka

Burger
wołowy lub
roślinny

Filety z dorsza

TACKA

Pieczarki
Portobello

Papryki

Bakłażan

Kolba kukurydzy



Fasolka szparagowa
250 g, przycięta



Pomidorki koktajlowe
300 g



Cukinie
300 g, przycięte,
pokrojona w krążki 1-2 cm

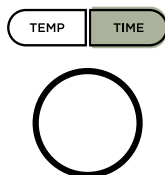


2 kolby
kukurydzy

UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie zaleca się mieszania świeżych i mrożonych składników w tej samej komorze.

Wydłużanie czasu gotowania

- Wybierz strefę, do której chcesz dodać czas.
- Wybierz przycisk **TIME** i obróć pokrętkę, aby wydłużyć czas.
- Po 3 sekundach ustawiony zostanie nowy czas.



UWAGA: Po zakończeniu cyklu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „COOL” (chłodzenie) przez 60 sekund. Podczas cyklu chłodzenia można swobodnie wyjmować jedzenie.

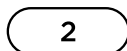
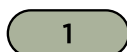
Zakończenie czasu gotowania

podczas pracy obu stref.

Krok 1

Kończenie pracy w pojedynczej strefie

- Wybierz strefę, w której chcesz zatrzymać gotowanie (np. strefa 1).



Krok 2

Dostosuj czas

- Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby zatrzymać gotowanie.
- W drugiej strefie gotowanie będzie kontynuowane.

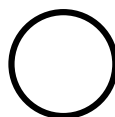


Tabela kulinarna smażenia beztłuszczowego

UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić tacę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

SKŁADNIK	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
ŚWIEŻE WARZYWA		
Szparagi	400 g	W całości, łodygi przycięte
Buraki	6 (70–100 g każdy)	W całości
Papryka	4 (600 g)	W całości, obrócić paprykę w połowie
Brokuły	400 g	Pocięte na 2,5 cm różyczki
Brukselka	640 g	Przekroić na pół, usunąć łodygę
Dynia piżmowa	500–750 g	Pokrojone na 2,5 cm kawałki
Marchewki	500 g	Obrane, pokrojone na 1,5 cm kawałki
Kalafior	600 g	Pocięty na różyczki 1,5–2,5 cm
Seler	600 g	Obrać i pokroić w 3 cm kostkę, 2 łyżki oleju
Kolba kukurydzy	4 kolby	Całe kolby, bez łusek, końcówki przycięte
Cukinia	500 g	Pokrojona wzdłuż na ćwiartki, następnie na kawałki 2,5 cm
Fasolka szparagowa cienka	400 g	Obrana
Jarmuż (na chipsy)	225 g	Porwany na kawałki, łodygi usunięte
Pieczarki	300 g	Oczyszczone, pokrojone na ćwiartki
Pieczarki Portobello	250 g	W całości, posmarowane olejem
Pasternak	500 g	Obrać i pokroić na kawałki o długości 1,5 cm, 1 łyżka oleju
Ziemniaki, białe, np. King Edward, Maris Piper lub Russet	750 g	Pokroić w 2,5 cm tódeczki
	500 g	Pokroić na kawałki równej wielkości
	4 w całości (185–250 g każdy)	Nakłuć widelcem 3 razy, w połowie obrócić
Bataty	500 g	Pokroić na 2,5 cm kawałki
	500 g	Pokroić w 2,5 cm tódeczki
	4 w całości (185–250 g każdy)	Nakłuć widelcem 3 razy, w połowie obrócić
ŚWIEŻY DRÓB		
Piersi z kurczaka	4 (700 g)	Nie
Udka z kurczaka	6 udek (125–150 g każde/750–900 g)	Z kością/ze skórą
	6–8 udek (100 g każde/600–800 g)	Bez kości/bez skóry
Skrzydółka z kurczaka	750 g	Nie
Piersi z kaczki	2 (400 g)	Naciąć skórę, piec skórą do dołu, obrócić w połowie
RYBY I OWOCE MORZA		
Polędwica z dorsza	każda	o grubości 1,5–2,5 cm
Kotleciki rybne	2 (145 g każdy)	Nie
Krewetki	16 jumbo (165 g)	Nie
Filety z łososia	4 (480 g)	Nie

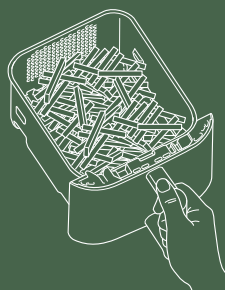
Podane czasy gotowania należy traktować orientacyjnie,
dostosowując je do własnych preferencji.

OLEJ	TEMP.	CZAS GOTOWANIA
1 łyżka	200°C	8-10 min
Nie	200°C	40-45 min
Nie	200°C	20-22 min
1 łyżka	200°C	12-14 min
2 łyżki	200°C	18-20 min
1 łyżka	200°C	22-24 min
1 łyżka	200°C	25-28 min
2 łyżki	200°C	15-17 min
1 łyżka	200°C	20-25 min
1 łyżka	200°C	15-18 min
1 łyżka	200°C	15-17 min
1 łyżka	200°C	12-15 min
1 łyżka	150°C	10-12 min
1 łyżka	200°C	10-12 min
1 łyżka	180°C	12-15 min
1 łyżka	200°C	16-18 min
1 łyżka	200°C	30-35 min
2 łyżki	200°C	24-28 min
1 łyżka	200°C	36-40 min
1 łyżka	200°C	18-22 min
1 łyżka	200°C	25-28 min
1 łyżka	200°C	35-45 min
Posmarowane olejem	200°C	17-18 min
Posmarowane olejem	200°C	20-23 min
Posmarowane olejem	200°C	16-18 min
Posmarowane olejem	200°C	35-40 min
Posmarowane olejem	200°C	18-22 min
Posmarowane olejem	200°C	9-10 min
Nie	200°C	12 min
1 łyżka	200°C	3-5 min
Posmarowane olejem	200°C	12 min

**Aby uzyskać
najlepsze
rezultaty,
korzystaj z tacki
i często
wstrząsaj lub
mieszaj.**

Potrząśnij składnikami

Zaleca się wstrząśnięcie
potrawą co najmniej
trzy razy podczas
cyklu gotowania w celu
uzyskania najlepszych
rezultatów.



LUB

**Mieszaj szczypcami
z silikonową
końcówką**

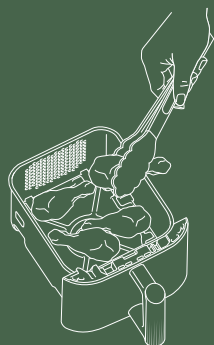


Tabela kulinarna smażenia
beztłuszczowego cd.

UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić tacę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

SKŁADNIK	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
ŚWIEŻA WOŁOWINA		
Burgery	4 (115 g każdy)	2,5 cm grubości
Steki*	2 (250 g każdy)	W całości
ŚWIEŻA WIEPRZOWINA		
Boczek	4 plastry	Nie
Stek wieprzowy	1 (170 g)	Odciąć skórę na 2 cm, obrócić po 5 minutach
Kotlety wieprzowe	2 z kością (250 g każdy)	Nie
	4 bez kości (120 g)	Nie
Kiełbasy	2 filety (350–500 g każdy)	W połowie obrócić
	4 (205 g)	Nie
	8 (410 g)	Nie
ŚWIEŻA JAGNIĘCINA		
Kotlety jagnięce	4 (340 g)	Nie
Steki jagnięce	2 (280 g)	Nie
WEGETARIAŃSKIE		
Ser halloumi	Kostka 225 g	Pokroić w plastry o grubości 1 cm, potrząsnąć w połowie czasu gotowania
Tofu	280 g	Pokroić w kostkę 2 cm, potrząsnąć w połowie czasu gotowania
Wegańskie burgery	4 (115 g)	Pojedyncza warstwa
Wegańskie nuggetsy	300 g	Nie
Wegetariańskie kiełbaski	6 (270 g)	Nie
MROŻONKI		
Filety rybne z panierce	4 (600 g)	W połowie obrócić
Pieczarki w czosnkowej panierce	300 g	Nie
Kotlety de volaille	4 (560 g)	Nie
Nuggetsy z kurczaka	24 (400 g)	Nie
Filety rybne w cieście	4 (600 g)	W połowie obrócić
Paluszki rybne	10 (280 g)	W połowie obrócić
Hash browns	8 (370 g)	W połowie obrócić
Krokiety ziemniaczane	550 g	W połowie obrócić
Krewetki w tempurze	12 (160 g)	W połowie obrócić
Pieczone ziemniaki	700 g	Nie
Krewetki królewskie w panierce	280 g	Nie
Yorkshire pudding	8 (150 g)	Nie

Podane czasy gotowania należy traktować orientacyjnie,
dostosowując je do własnych preferencji.

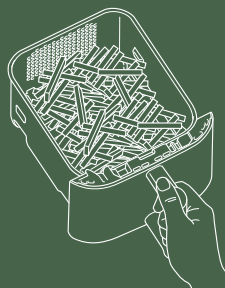
OLEJ	TEMP.	CZAS GOTOWANIA
Nie	190°C	11-13 min
Posmarowane olejem	200°C	9-12 min
Nie	210°C	7 min
Posmarowane olejem	200°C	9-10 min
Posmarowane olejem	200°C	14-15 min
Posmarowane olejem	200°C	12-14 min
Posmarowane olejem	190°C	22-27 min
Nie	200°C	8-11 min
Nie	200°C	13-15 min
Posmarowane olejem	180°C	9-11 min
Posmarowane olejem	180°C	11-12 min
Posmarowane olejem	200°C	12-15 min
Wymieszać z olejem	200°C	12-15 min
Nie	190°C	14-15 min
Nie	180°C	15 min
Nie	190°C	14 min
Nie	200°C	20-25 min
Nie	190°C	12-15 min
Nie	180°C	22 min
Nie	200°C	13-15 min
Nie	180°C	20-25 min
Nie	200°C	13-15 min
Nie	200°C	15-17 min
Nie	190°C	20-22 min
Nie	190°C	7 min
Nie	190°C	20-22 min
Nie	190°C	12 min
Nie	180°C	3-4 min

* Jeśli wolisz mniej wysmażony stek, wybierz minimalny czas, a jeśli wolisz dobrze wysmażony stek, smaż przez maksymalny czas.

**Aby uzyskać
najlepsze
rezultaty,
korzystaj z tacki
i często
wstrząśnij lub
mieszaj.**

Potrząśnij składnikami

Zaleca się wstrząśnięcie potrawą co najmniej trzy razy podczas cyklu gotowania w celu uzyskania najlepszych rezultatów.



LUB

**Mieszaj szczypcami
z silikonową
końcówką**

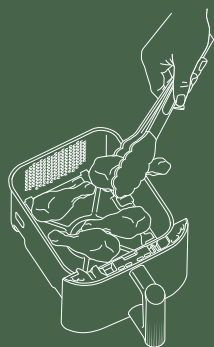


Tabela kulinarna smażenia beztłuszczowego cd.

SKŁADNIK	IŁOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
FRYTKI		
Domowe frytki, grubość 1 cm	500 g	Moczyć w wodzie przez 30 minut, osuszyć
Domowe frytki, grubość 2 cm	500 g	Moczyć w wodzie przez 30 minut, osuszyć
Mrożone grube frytki z piekarnika	500 g	Nie
Mrożone frytki karbowane	500 g	Nie
Mrożone frytki kręcone	600 g	Nie
Mrożone frytki długie i cienkie	500 g	Nie
Mrożone frytki proste i grube	700 g	Nie
Mrożone łódeczki ziemniaczane	650 g	Nie
Mrożone frytki ze skórką	500 g	Nie
Mrożone frytki proste	500 g	Nie
Mrożone frytki z batatów	500 g	Nie



Domowe frytki



Krótkie proste frytki



Frytki karbowane



Długie cienkie frytki

WSKAZÓWKA: Aby uzyskać równomiernie chrupiące frytki, należy przestrzegać zalecanej ilości, temperatury i czasu oraz potrząsać lub przewracać co najmniej trzy razy podczas całego cyklu gotowania. Kontroluj potrawę pod kątem pożądanego efektu i w razie potrzeby dostosuj ustawienia.

Tabele kulinarne Max Crisp, Idealne do mrożonek

SKŁADNIK	IŁOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
MROŻONKI		
Krążki cebulowe w cieście	300 g	Nie
Kąski z kurczaka w cieście	400 g	Nie
Nuggetsy z kurczaka	400 g	Nie
Paluszki rybne	10 (280 g)	Nie
Frytki z sera halloumi	300 g	Nie
Paluszki serowe	180 g	Nie
Kulki z kurczaka	500 g	Nie

UWAGA Podczas korzystania z funkcji Max Crisp regulacja temperatury nie jest dostępna/konieczna.

UWAGA Nadaje się najlepiej do przygotowania niewielkich ilości mrożonek, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

Podane czasy gotowania należy traktować orientacyjnie,
dostosowując je do własnych preferencji.

OLEJ	TEMP.	CZAS GOTOWANIA
1-3 łyżki oleju	200°C	23-25 min
1-3 łyżki oleju	200°C	26-30 min
Nie	200°C	25-28 min
Nie	200°C	18-20 min
Nie	210°C	20-22 min
Nie	180°C	22-25 min
Nie	210°C	24-26 min
Nie	190°C	20-25 min
Nie	200°C	20-22 min
Nie	200°C	20-22 min
Nie	180°C	23-25 min



Łódeczki ziemniaczane



Frytki z batatów

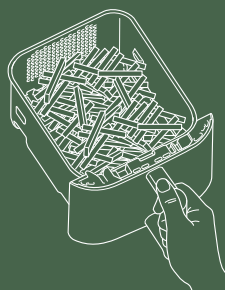
Podane czasy gotowania należy traktować orientacyjnie,
dostosowując je do własnych preferencji.

OLEJ	CZAS GOTOWANIA
Nie	11-12 min
Nie	11-12 min
Nie	11-13 min
Nie	10-12 min
Nie	9-10 min
Nie	8-9 min
Nie	12-13 min

**Aby uzyskać
najlepsze
rezultaty,
korzystaj z tacki
i często
wstrząsaj lub
mieszaj.**

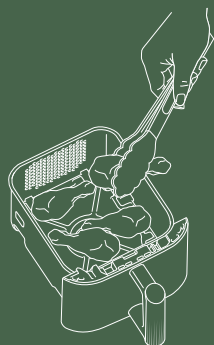
Potrząśnij składnikami

Zaleca się wstrząśnięcie
potrawą co najmniej
trzy razy podczas
cyklu gotowania w celu
uzyskania najlepszych
rezultatów.



LUB

**Mieszaj szczypcami
z silikonową
końcówką**



Tabele kulinarne dla programu Roast

SKŁADNIK	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
ŚWIEŻE MIĘSO		
Kurczak, w całości	1,5 kg	Nie
Wołowina, część górna lub biodrowa	1,3 kg	Nie
Schab wieprzowy bez kości	800 g-1 kg	Nie

Tablice dot. odwadniania/suszenia

SKŁADNIKI	PRZYGOTOWANIE
ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE	
Jabłka	Usunąć środek, pokroić w 3 mm plastry, opłukać w wodzie z cytryną, osuszyć
Banany	Obrane, pokrojone w plastry 3 mm
Buraki	Obrane, pokrojone w plastry 3 mm
Świeże zioła	Opłukane, osuszone, łodygi usunięte
Korzeń imbiru	Pokroić na plastry 3 mm
Mango	Obrać, pokroić na plastry 3 mm, bez pestki
Pieczarki	Wyczyścić miękką szczotką (nie myć)
Ananas	Obrany, wydrążony, pokrojony w plastry 3 mm-1,25 cm
Truskawki	Przekroić na pół lub na plastry o grubości 1,25 cm
Pomidory	Pokroić w plastry o grubości 3 mm lub zetrzeć na tarce; można ugotować na parze
ŚWIEŻE MIĘSO, DRÓB, RYBY	
Suszona wołowina, kurczak, indyk	Pokroić na plastry 6 mm, marynować przez noc

Podane czasy gotowania należy traktować orientacyjnie,
dostosowując je do własnych preferencji.

OLEJ	TEMP.	CZAS GOTOWANIA
Posmarowany olejem	190°C	60 min
Posmarowana olejem	170°C	55-60 min (średnio wypieczona)
Pocięty tłuszcz	190°C	70 min

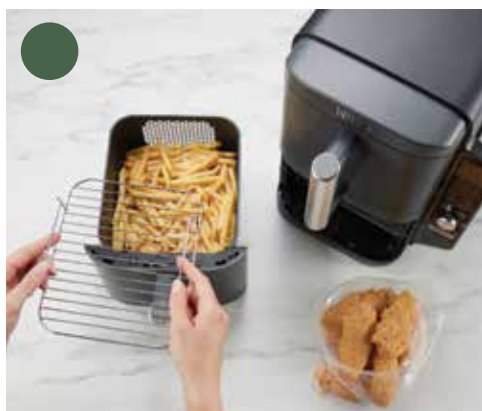
**Aby uzyskać najlepsze
rezultaty, korzystaj z
tacki i często wstrząsaj
lub mieszaj.**

Zalecamy częste sprawdzanie
potraw i potrząsanie w celu
zapewnienia pożądanego
rezultatu.

UWAGA: o ile nie określono inaczej
w instrukcjach, często wstrząsaj
lub mieszaj składniki.

TEMP.	CZAS SUSZENIA
60°C	7-8 godz.
60°C	8-10 godz.
60°C	6-8 godz.
60°C	4 godz.
60°C	6 godz.
60°C	6-8 godz.
60°C	6-8 godz.
60°C	6-8 godz.
60°C	6-8 godz.
60°C	6-8 godz.
70°C	5-7 godz.

WSKAZÓWKA:
Możesz zamienić
filety z kurczaka
na roślinne.



Piersi z kurczaka Caprese z zieloną fasolką z czosnkiem oraz polędwiczki z kurczaka z frytkami

PRZYGOT.: 10 minut | CZAS GOTOWANIA: 23 minuty | WIELKOŚĆ

PORCJI: 2 porcje każdego dania

Na dobry początek

Potrawy Double Stack

Przepis dla początkujących



2 tacki

2 półki

Na tacce

300 g fasolki szparagowej, obranej
1 łyżka oliwy z oliwek
1 duży ząbek czosnku, obrany i rozdrobniony
Sól morską i zmielony pieprz, według uznania

Na półce

2 piersi z kurczaka bez kości i skóry (ok. 200 g każda)
½ łyżki oliwy z oliwek
Sól morską i zmielony pieprz, według uznania

½ łyżeczki granulowanego czosnku
½ łyżeczki suszonego oregano
4 plastry pomidora, ½ cm grubości
6 plasterki świeżej mozzarelli, ½ cm grubości

Składniki | Strefa 2: Potrawa 2

Na tacce

300 g mrożonych długich i cienkich frytek

Na półce

230 g mrożonych paluszków z kurczaka (goujons)

- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory.
- 2 Do dużej miski wrzuć fasolkę szparagową, 1 łyżkę oliwy, starty czosnek, sól i pieprz i wymieszaj. Dodaj fasolkę szparagową do komory **strefy 1**, a następnie umieść na wierzchu półkę.
- 3 Umieść pierś z kurczaka na desce i przykryj papierem do pieczenia. Uderzaj wałkiem do ciasta, aż pierś osiągnie grubość 1,5–2 cm. Posmaruj pierś kurczaka pozostałą oliwą i dopraw solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym i oregano. Umieść pierś z kurczaka na wierzchu półki w **STREFIE 1**. Wstaw komorę do **STREFY 1**.
- 4 Włóż frytki do komory **STREFY 2**, a następnie umieść na wierzchu półkę. Dodaj paluszki z kurczaka (goujons) na półkę. Wstaw komorę do **STREFY 2**.
- 5 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 190°C i czas na 23 minuty. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 190°C i czas na 19 minut. Wybierz **DOUBLE STACK PRO**, następnie funkcję **SYNC** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 2 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 6 Po upływie 12 minut wyjmij obie komory, potrząśnij komorą **STREFY 1** w przód i w tył, by wymieszać zieloną fasolkę. Udekoruj kurczaka plasterkami pomidora i mozzarellą. Potrząśnij komorą **STREFY 2** w przód i w tył, aby wymieszać frytki i paluszki z kurczaka (goujons). Włóż obie komory do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 7 Po zakończeniu gotowania, używając termometru zewnętrznego, upewnij się, że kurczak osiągnął temperaturę wewnętrzną 75°C. Ostrożnie wyjmij pierś z kurczaka i paluszki z kurczaka (goujons). Aby wyjąć półki, użyj szczyptec i chwyć środek półki lub użyj rękawic kuchennych i podnieś za boczne uchwyty. Podawaj pierś z kurczaka z czosnkową fasolką szparagową i paluszkami z kurczaka (goujons) z frytkami i wybranymi dipami.

WSKAZÓWKI: Aby uzyskać równomiernie chrupiące frytki, potrząśnij lub podrzucaj je przez cały cykl

WSKAZÓWKA

Możesz użyć
bezglutenowego
pieczywa i/lub
zamienników



Francuskie paluszki tostowe z boczkiem w syropie klonowym

PRZYGOT.: 5 minut | GOTOWANIE: 10 minut | WIELKOŚĆ PORCJI: 2-4 porcji

Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących



2 tacki

STREFA 1:

Olej roślinny w sprayu, według potrzeb
2 średnie jajka, roztrzepane
60 ml pełnotłustego mleka
1 łyżeczka mielonego cynamonu
1 łyżeczka esencji waniliowej

Składniki

¼ łyżeczki soli
1 łyżka syropu klonowego,
plus dodatkowa ilość do
podania
3 brioski (35 g każda),
przekrojone wzdłuż na pół

STREFA 2:

5 grubych kawałków boczku,
przekrojonych na pół
2 łyżki syropu klonowego
¼ łyżeczki mielonego pieprzu

- 1 Włóż tackę do górnej części komory **STREFY 1**. Włóż drugą tackę do dolnej części komory **STREFY 2**. Spryskaj obie tacki olejem.
- 2 W dużej misce wymieszaj jajka, mleko, cynamon, wanilię, sól i syrop klonowy, aż składniki się połączą. Dodaj paluszki brioche do miski, wymieszaj, aby równomiernie pokryły się ciastem i pozostaw na 1 do 2 minut, aby nasiąkły.
- 3 Po upływie 1-2 minut przenieś paluszkowe tosty francuskie do komory **STREFY 1** i spryskaj je olejem. Wstaw komorę do **STREFY 1**.
- 4 W średniej misce wymieszaj boczek z syropem klonowym i pieprzem, aż do równomiernego pokrycia. Przenieś boczek do komory **STREFY 2**. Wstaw komorę do **STREFY 2**.
- 5 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 190°C i czas na 7 minut. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 210°C i czas na 10 minut. Wybierz funkcję **SYNC**, a następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 1 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 6 Gdy do końca gotowania pozostaną 3 minuty, wyjmij obie komory, przełóż boczek i paluszkowe tosty francuskie na tackę, aby równomiernie się przyrumieniły. Włóż komorę ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 7 Po zakończeniu pieczenia podawaj paluszkowe tosty francuskie z boczkiem i syropem klonowym.

UWAGA: Informacje na temat umieszczenia tacki w górnej części urządzenia znajdują się na stronie 6.

Jajka zapiekane w angielskich muffinach z kiełbasą, hash browns i pieczarkami

PRZYGOT: 15 minut | **GOTOWANIE:** 20 minut |

WIELKOŚĆ PORCJI: 4 porcje

Potrawy Double Stack

Przepis dla początkujących ● ○ ○



2 tacki

2 półki

Składniki

Olej roślinny w sprayu,
według potrzeb

4 angielskie muffiny
śniadaniowe

Sól morska i zmielony
pieprz, według uznania

4 średnie jajka,
w temperaturze pokojowej

2 łyżki startego sera
cheddar

6 mrożonych hash browns

300 g brązowych pieczarek,
umytych

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżeczka świeżego
tymianku, bez łodyg

8 kiełbasek chipolata

Posiekana natka pietruszki,
do podania

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory. Spryskaj tacki olejem.
- 2 Aby przygotować muffinki, delikatnie wyjmij środek każdej z nich, pozostawiając ½ cm naokoło. Pamiętaj, aby nie usuwać zbyt dużej części dna, aby jajka nie wypadły.
- 3 Dopraw każdą dziurkę solą i pieprzem i wbij jajko do każdej muffinki. Równomiernie rozłóż ser cheddar na wierzchu każdej muffinki. Spryskaj olejem i ponownie dopraw solą i pieprzem. Przełóż jajka do komory **STREFY 1**, a na górze umieść półkę. Umieść hash browns na górze półki. Wstaw komorę do **STREFY 1**.
- 4 Do średniej miski wrzuc pieczarki i wymieszaj z oliwą z oliwek, tymiankiem, solą i pieprzem. Przełóż do komory **STREFY 2**, a na górze umieść półkę. Umieść kiełbaski na półce i spryskaj olejem. Wstaw komorę do **STREFY 2**.
- 5 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętki wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 170°C i czas na 20 minuty. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętki wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 170°C i czas na 19 minuty. Wybierz **DOUBLE STACK PRO**, następnie funkcję **SYNC** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (STREFA 1 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 6 Gdy do końca czasu gotowania pozostanie 8 minut, wyjmij obie komory. Obróć hash browns w **STREFIE 1** i potrząśnij komorą **STREFY 2** w przód i w tył, aby wymieszać pieczarki i kiełbaski. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie. Jeśli kiełbaski są brązowe, potrząśnij jeszcze raz przed zakończeniem gotowania.
- 7 Po zakończeniu pieczenia wyjmij kiełbaski i hash browns. Aby wyjąć półki, użyj szczypiec i chwyć środek półki lub użyj rękawic kuchennych i podnieś za boczne uchwyty. Upieczone jajka posyp natką pietruszki i podawaj z kiełbaskami, hash browns i pieczarkami.

WSKAZÓWKA: Możesz zamienić kiełbasę na preferowaną roślinną kiełbasę i gotować zgodnie z instrukcją.



Przekąska na imprezę – kaski halloumi, zawijasy z szynką i serem

Potrawa Dual Zone

Przepis dla średnio zaawansowanych



2 tacki

PRZYGOT.: 20 minut | **GOTOWANIE:** 16 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 4-6 porcji

Składniki

Olej roślinny w sprayu, według potrzeb

Mąka do oprószenia, według potrzeb

½ arkusza gotowego ciasta francuskiego, przyciętego do wymiarów 16 x 24 cm

1 łyżeczka musztardy Dijon, podzielić na pół

2 plastry szynki parmeńskiej

10 g drobno startego parmezanu, podzielić na pół

1 duże jajko, roztrzepane

10 g mąki pszennej

50 g panierki panko

1 łyżka granulowanej cebuli

1 kostka halloumi, pokrojonego na kawałki o wymiarach 2 cm x 3 cm

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory. Spryskaj tacki olejem.
- 2 Na lekko posypanej mąką desce połóż arkusz ciasta francuskiego krótszym końcem do siebie. Równomiernie rozprowadź 1 łyżeczkę musztardy Dijon, a następnie nałóż szynkę parmeńską i 7 g parmezanu.
- 3 Złóż arkusz na pół, łącząc krótsze końce. Docisnij, aby lekko spłaszczyć i posmaruj rozbełtanym jajkiem.
- 4 Pokrój ciasto na 6 pasek o grubości około 3 cm. Skręć każdy pasek kilka razy przed ułożeniem na desce. Posyp pozostałym parmezanem i wstaw do lodówki do schłodzenia.
- 5 Aby przygotować kaski halloumi, umieść mąkę w małej misce, pozostałe jajko w osobnej małej misce, a bułkę tartą i cebulę w trzeciej małej misce. Umieść kilka kawałków halloumi w mące i równomiernie obtocz. Przełóż do roztrzępanego jajka i na koniec do bułki tartej, dociskając, aby równomiernie pokryć. Powtórz czynność z pozostałymi kawałkami halloumi. Włóż tak przygotowany ser halloumi do komory **STREFY 1**. Włóż komorę do urządzenia.
- 6 Przełóż zawijasy z szynki i sera do komory **STREFY 2**. Włóż komorę do urządzenia.
- 7 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętki wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 11 minut. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętki wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 180°C i czas na 16 minut. Wybierz funkcję **SYNC**, a następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 1 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 8 Gdy do końca gotowania pozostanie 5 minut, wyjmij obie komory i używając silikonowych szczyptec, odwróć każde ciasto francuskie i ułóż je ponownie w celu równomiernego zrumienienia. Delikatnie wymieszaj kawałki halloumi. Włóż ponownie komory do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 9 Po zakończeniu gotowania wyjmij przekąski i podawaj na gorąco z wybranymi dipami i dodatkami.

WSKAZÓWKI: Możesz użyć bezglutenowego ciasta francuskiego i/lub sera bez nabiału.



2 skrzydełka – na 2 sposoby Buffalo i BBQ

Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących



2 tacki

PRZYGOT.: 5 minut | **GOTOWANIE:** 40 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 6-8 porcji

Składniki

2 kg świeżych skrzydełek z kurczaka

2 łyżki oleju roślinnego

Sól morska i zmielony pieprz, według uznania

100 g gotowego sosu buffalo (lub innego sosu)

100 g sosu BBQ (lub innego sosu)

Instrukcja

- 1 Włóż tacki do dolnej części każdej komory.
- 2 W dużej misce wymieszaj skrzydełka z kurczaka z olejem, solą i pieprzem. Rozdziel skrzydełka równomiernie pomiędzy komory **STREFY 1** i **STREFY 2**. Włóż obie komory do urządzenia.
- 3 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 40 minut. Wybierz **MATCH** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie automatycznie dopasuje **STREFĘ 2** do **STREFY 1**).
- 4 Gdy do końca gotowania pozostanie 20 minut, wyjmij obie komory i potrząśnij nimi w przód i w tył, aby wymieszać skrzydełka. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie. Powtórz ten krok, gdy do końca pozostanie 7 minut.
- 5 Po zakończeniu gotowania upewnij się, że skrzydełka osiągnęły pożądaną chrupkość i temperaturę wewnętrzną 75°C za pomocą termometru. Umieść skrzydełka w dwóch oddzielnych miseczkach i polej połowę sosem buffalo, a drugą połowę sosem BBQ. Podawaj gorące.



UWAGA: Należy uważać na gorący olej zbierający się w komorach podczas pieczenia skrzydełek kurczaka i wytapiania tłuszczu.

Łosoś marynowany w musztardzie miodowej z chrupiącymi ziemniakami z koperkiem

PRZYGOT.: 5 minut | **MARYNOWANIE:** 30 minut |
GOTOWANIE: 30 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 4 porcje

Potrawa Dual Zone
Przepis dla średnio zaawansowanych



2 tacki

1 półka

POLSKI

Składniki

1 ½ łyżki oleju roślinnego,
podzielić na pół
1 ½ łyżki musztardy Dijon
1 ½ łyżki miodu
2 ząbki czosnku, obrane i
rozdrobione, podzielić na pół
Skórka z 1 cytryny
Sól morska i zmielony pieprz,
według uznania
4 filety z łososia (120 g każdy)
750 g młodych ziemniaków
40 g roztopionego masła
2 łyżki koperku, drobno
posiekanego
1 cebula dymka, pokrojona w
plasterki, do podania
Ćwiartki cytryny, do podania

UWAGA: Podczas gotowania produktów białkowych w pojedynczej strefie należy umieścić tackę w górnej pozycji, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do górnej części komory **STREFY 1**. Włóż drugą tackę do dolnej części komory **STREFY 2**.
- 2 W średniej misce wymieszaj ½ łyżki oleju z musztardą Dijon, miodem, 1 posiekanym ząbkiem czosnku, skórką z cytryny, solą i pieprzem. Dodaj filety z łososia do miski i równomiernie obtocz w marynacie. Przykryj i marynuj w lodówce przez 30 minut.
- 3 Po 30 minutach włóż łososia do komory **STREFY 1** i posmaruj pozostałą marynatą. Wstaw komorę do **STREFY 1**.
- 4 W średniej misce wymieszaj młode ziemniaki z pozostałym olejem, solą i pieprzem. Dodaj ziemniaki do komory **STREFY 2** i włóż komorę do **STREFY 2**.
- 5 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 12 minut. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 30 minut. Wybierz funkcję **SYNC**, a następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 1 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 6 Podczas gdy łosoś i ziemniaki się pieką, w małej misce wymieszaj roztopione masło, koperek, pozostałą część rozdrobnionego czosnku i sól. Odłóż je na bok.
- 7 Gdy do końca gotowania pozostanie 17 minut, wyjmij komorę **STREFY 2** i potrząśnij w przód i w tył, aby wymieszać ziemniaki. Włóż komorę ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 8 Gdy do końca gotowania pozostanie 10 minut, wyjmij komorę **STREFY 2**. Przenieś ziemniaki na deskę i za pomocą dna kubka lekko rozbij każdy ziemniak, aby spłaszczyć i przebić skórę. Posmaruj masłem koperkowym z obu stron i ostrożnie przełóż ziemniaki z powrotem do komory. Włóż komorę ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 9 Po zakończeniu gotowania podawaj filety z łososia z tłuczonymi ziemniakami z koperkiem, dymką i



Kurczak pieczony w całości z ziołowymi pulpecikami i pasternakiem glazurowanym

PRZYGOT.: 20 minut | **GOTOWANIE:** 60 minut |

WIELKOŚĆ PORCJI: 4-6 porcji

Potrawy Double Stack

Przepis dla początkujących ●○○○



2 tacki

1 półka

Składniki

½ cytryny

Mały pęczek rozmarynu

Kurczak w całości 1,5 kg, bez podrobów

3 łyżki oleju roślinnego, podzielić na pół

Sól morska i zmielony pieprz, według uznania

500 g pasternaku, podzielonego na ćwiartki

lub na 6 części, jeśli jest duży

1 ½ łyżki miodu

1 łyżka musztardy Dijon

1 łyżeczka granulowanego czosnku

8 pulpecików (45 g każda)

Olej roślinny w sprayu, według potrzeb

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory.
- 2 Dodaj cytrynę i rozmaryn do wnętrza kurczaka. Równomiernie posmaruj kurczaka 2 łyżkami oleju, a następnie obficie dopraw solą i pieprzem. Umieść kurczaka w komorze **STREFY 1**. Wstaw komorę do **STREFY 1**.
- 3 W dużej misce wymieszaj pozostały olej z pasternakiem, miodem, musztardą, czosnkiem granulowanym, solą i pieprzem. Włóż pasternak do komory **STREFY 2**, a następnie umieść na górze półkę.
- 4 Do średniej miski dodaj mieszanekę farszu i wszelkie dodatkowe składniki, których wymaga instrukcja w pudełku, a następnie przygotuj zgodnie z instrukcją. Podziel masę na 8 równych kulek. Umieść kulki na półce w **STREFIE 2** i spryskaj obficie olejem. Wstaw komorę do **STREFY 2**.
- 5 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 170°C i czas na 60 minut. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **ROAST**. Ustaw temperaturę na 165°C i czas na 27 minut. Wybierz **DOUBLE STACK PRO**, następnie funkcję **SYNC** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 2 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 6 Gdy do końca czasu gotowania pozostanie 7 minut, wyjmij obie komory. Sprawdź, czy kurczak jest gotowy i przykryj folią, aby ograniczyć dodatkowe przyrumienienie (w razie potrzeby). Potrząśnij komorą **STREFY 2** w przód i w tył, aby wymieszać pasternak i pulpeciki. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 7 Po zakończeniu pieczenia za pomocą termometru sprawdź, czy temperatura wewnętrzna kurczaka wynosi 75°C. Aby wyjąć półki, użyj szczypiec i chwyć środek półki lub użyj rękawic kuchennych i podnieś za boczne uchwyty. Odstaw kurczaka na 5 do 10 minut przed krojeniem i podawaj z pulpecikami i glazurowanym pasternakiem.



Imbirowo-sezamowe tofu z warzywami stir fry

Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących ●○○○



2 tacki

PRZYGOT.: 20 minut | **MARYNOWANIE:** 1 godz. | **GOTOWANIE:** 14 minut
WIELKOŚĆ PORCJI: 2-4 porcji

Składniki

3 łyżki oleju sezamowego,
 podzielić na pół
 4 łyżki sosu sojowego o niskiej
 zawartości soli, podzielić na pół
 1 ½ łyżki octu ryżowego
 2 łyżeczki cukru
 2 cm kawałek imbiru,
 rozdrobniony
 1 ząbek czosnku, obrany i
 rozdrobniony
 280 g bardzo twardego tofu,
 pokrojonego na 2-2 ½ cm
 kawałki
 1 czerwona papryka, pozbawiona
 nasion, pokrojona na 1 cm kawałki
 1 mała główka brokuła (300 g),
 pokrojona na 3 cm małe różyczki
 130 g mrożonej fasoli edamame
 ½ łyżeczki przyprawy pięciu smaków
 Sól morską i zmielony pieprz,
 według uznania
 1-2 woreczki (250 g każdy)
 gotowego ryżu białego do
 podgrzania w kuchenie
 mikrofalowej, przygotowany
 Ziarna sezamu, do podania
 Cebula dymka, pokrojona w
 plasterki, do podania
 Świeża kolendra, do podania

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do dolnej części komory **STREFY 1**.
 1. Włóż drugą tackę do górnej części komory **STREFY 2**.
- 2 Do małej miski dodaj 2 łyżki oleju sezamowego, 3 łyżki sosu sojowego, ocet ryżowy, cukier, imbir i czosnek, a następnie wymieszaj do połączenia składników i rozpuszczenia cukru. Dodaj do miski tofu. Przykryj miskę i wstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę do zamarynowania.
- 3 Po 1 godzinie dodaj do dużej miski wszystkie warzywa, pozostały olej sezamowy, pozostały sos sojowy, przyprawę pięć smaków i wymieszaj, aby składniki równomiernie się połączyły. Przełóż do komory **STREFY 1** i włóż do urządzenia.
- 4 Umieść tofu w komorze **STREFY 2**, zachowując marynatę do podania. Włóż komorę do urządzenia.
- 5 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 14 minut. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 12 minut. Wybierz funkcję **SYNC**, a następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 2 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 6 Gdy do końca gotowania pozostanie 5 minut, wyjmij obie komory, wrzuć tofu i warzywa. Włóż ponownie komory do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 7 Po zakończeniu gotowania podawaj tofu z warzywami, białym ryżem i pozostałą marynatą. Udekoruj sezamem, dymką i kolendrą.

WSKAZÓWKI: Tofu możesz zamienić na małe filety z kurczaka i gotować według instrukcji. Pamiętaj, aby nie przechowywać marynaty do podania.

Pizza ciabatta na 2 sposoby

Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących ●



2 tacki

PRZYGOT.: 5 minut | **GOTOWANIE:** 9 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 4 porcje

Składniki

2 ciabatty (ok. 8 x 20 cm),
przecięte wzdłuż na pół

160 g gotowego sosu do pizzy,
podzielić na pół

160 g startej mozzarelli, podzielić
na pół

30 g pepperoni, pokroić w
plasterki (opcjonalnie)

30 g dodatków do wyboru,
podzielić na pół (oliwki, papryka,
cebula itp. pokrojone na 1 cm
kawałki)

Instrukcja

- 1 Włóż tacki do górnej części każdej komory.
- 2 Aby przygotować pizzę, równomiernie rozdziel sos pomiędzy cztery połówki ciabatty i posyp je serem. Na wierzchu dwóch pizz ułóż pepperoni, a na pozostałych dwóch dowolne dodatki.
- 3 Włóż po 2 pizze ciabatty do każdej komory i wsuń komory do urządzenia.
- 4 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 180°C i czas na 9 minut. Wybierz **MATCH** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie automatycznie dopasuje STREFĘ 2 do STREFY 1).
- 5 Gdy do końca gotowania pozostaną 2 minuty, wyjmij obie komory i zmień ułożenie pizzy, aby równomiernie się przyrumieniła. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 6 Po zakończeniu pieczenia przenieś pizzę ciabattę na deskę i pozostaw do ostygnięcia na 2 minuty przed podaniem.



Polędwiczki wieprzowe z harissą i pieczonymi ziemniakami z kminem rzymskim

Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących ● ○ ○



2 tacki

PRZYGOT.: 10 minut | **GOTOWANIE:** 1 godz. 10 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 4 porcje

Składniki

1 schab wieprzowy (800–900 g)

Sól morsa i zmielony pieprz, według uznania

2 łyżki suchej przyprawy harissa

2 łyżki oleju roślinnego, podzielić na pół

700 g młodych ziemniaków, przekrojonych na pół

½ łyżeczki mielonego kminu rzymskiego

¾ łyżeczki mielonej kolendry

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory.
- 2 Dopraw schab solą, pieprzem i harissą, a następnie równomiernie posmaruj 1 łyżką oleju. Ułóż tłuszczem do góry w komorze **STREFY 1**. Wstaw komorę do **STREFY 1**.
- 3 W średniej misce wymieszaj ziemniaki z 1 łyżką oleju, kminem rzymskim, kolendrą, solą i pieprzem. Włóż ziemniaki do komory **STREFY 2**, a następnie umieść na górze półkę.
- 4 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **ROAST**. Ustaw temperaturę na 190°C i czas na 1 godzinę 10 minut. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **ROAST**. Ustaw temperaturę na 190°C i czas na 26 minut. Wybierz funkcję **SYNC**, a następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 2 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 5 Po upływie 15 minut wyjmij komorę **STREFY 1**, aby sprawdzić, czy wieprzowina jest przyrumieniona i w razie potrzeby przykryj ją folią. Wyjmij **STREFĘ 2** i przemieszaj ziemniaki. Włóż komorę ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 6 Gdy do końca gotowania pozostanie 5 minut, wyjmij komorę **STREFY 2** i przemieszaj ziemniaki. Włóż komorę ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 7 Po zakończeniu pieczenia, za pomocą termometru upewnij się, że wieprzowina osiągnęła temperaturę wewnątrz 70°C. Odstaw wieprzowinę na 5 minut, a następnie pokrój w plastry i podawaj na ciepło z pieczonymi ziemniakami.



Pikantne udka z kurczaka z kalafiem i podudzia z kurczaka z krokietami ziemniaczanymi

Potrawy Double Stack

Przepis dla początkujących ●○○○



2 tacki

2 półki

PRZYGOT.: 10 minut | **GOTOWANIE:** 20 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 4 porcje

Składniki

- 2 udka z kurczaka ze skórą i kością (ok. 130 g każde)
- 2 łyżki oleju roślinnego, podzielić na pół
- 1 ½ łyżki pasty tikka
- Sól morsa i mielony pieprz, według uznania
- 4 podudzia z kurczaka (ok. 110 g każde)
- 300 g kalafiora, połamane na różyczki o grubości 3–4 cm
- ¾ łyżeczki garam masala
- ¼ łyżeczki kurkumy
- 8 (220 g) mrożonych kroketów
- Ćwiartki limonki, do podania
- Świeża kolendra, do podania
- Ulubione dipy, do podania

Instrukcja

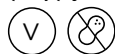
- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory.
- 2 Do średniej miski włóż udka z kurczaka i obtocz je w ½ łyżki oleju, paście tikka, soli i pieprzu.
- 3 Do oddzielnej średniej miski włóż podudzia i posmaruj je ½ łyżki oleju oraz dopraw solą i pieprzem.
- 4 Do małej miski dodaj kalafiora, 1 łyżkę oleju, przyprawę garam masala, kurkumę i sól, a następnie wymieszaj, aby równomiernie pokryć kalafiora. Włóż kalafiora do komory **STREFY 1**. Umieść półkę w górnej części, a następnie ułóż udka z kurczaka na górze półki. Wstaw komorę do **STREFY 1**.
- 5 Ułóż mrożone krokiety w komorze **STREFY 2**. Umieść półkę w górnej części, a następnie ułóż podudzia z kurczaka na górze półki. Wstaw komorę do **STREFY 2**.
- 6 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokręta wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 190°C i czas na 20 minut. Wybierz **DOUBLE STACK PRO**, następnie **MATCH** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie automatycznie dopasuje strefę 2 do strefy 1).
- 7 Gdy do końca gotowania zostanie 10 minut, wyjmij **STREFĘ 1** i potrząśnij, aby przemieszczać kalafiora. Wyjmij komorę **STREFY 2** i za pomocą szczypiec z silikonową końcówką odwróć podudzia. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 8 Po zakończeniu gotowania upewnij się, że kurczak osiągnął w środku temperaturę 75°C, używając zewnętrznego termometru. Ostrożnie wyjmij udka i podudzia z kurczaka. Aby wyjąć półki, użyj szczypiec i chwyć środek półki lub użyj rękawic kuchennych i podnieś za boczne uchwyty. Udka z kurczaka podawaj z kalafiem, częstkami limonki i świeżą kolendrą. Podawaj podudzia z kurczaka z krokietami i wybranymi dipami.



Quesadillas z czarną fasolą i kurczakiem

Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących ●○○○



2 tacki

POLSKI

PRZYGOT.: 15 minut | **GOTOWANIE:** 7 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 3-6 porcji

Składniki

100 g startego sera cheddar
25 g posiekanych papryczek jalapeno ze słoika
3 łyżki świeżej kolendry, posiekanej
2 łyżeczki wędzonej papryki
1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego
1 łyżeczka mielonej kolendry
Sól morsa i zmielony pieprz, według uznania
100 g ugotowanych kawałków kurczaka, drobno pokrojonych
100 g ugotowanej czarnej fasoli
6 (16 cm) tortilli
Olej roślinny w sprayu, według potrzeb
Wykałaczki do zabezpieczenia quesadillas

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory.
- 2 W dużej misce wymieszaj ser, papryczki jalapeno, kolendrę, wędzoną paprykę, kmin rzymski, mieloną kolendrę, sól i pieprz. Podziel mieszankę równomiernie na dwie średnie miski. Do jednej miski dodaj kurczaka i wymieszaj do połączenia. Do drugiej miski dodaj czarną fasolę i wymieszaj do połączenia.
- 3 Rozłóż 6 tortilli na czystej powierzchni. Podziel mieszaninę kurczaka równo między 3 tortille, przykrywając tylko połowę ich powierzchni. Złóż tortillę nad nadzieniem, dociskając, aby lekko spłaszczyć, a następnie przebij wykałaczką, aby zabezpieczyć. Powtórz proces z pozostałymi tortillami i mieszaną czarnej fasoli. Spryskaj wszystkie tortille olejem, a następnie umieść po trzy w każdej szufladzie i włóż do urządzenia.
- 4 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętki wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 7 minut. Wybierz **MATCH** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie automatycznie dopasuje strefę 2 do strefy 1).
- 5 Gdy do końca czasu gotowania pozostaną 2 minuty, wyjmij obie komory, wyciągnij wykałaczki i odwróć każdą quesadillę, aby ciasto było chrupiące. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 6 Po zakończeniu gotowania odstaw quesadillas do ostygnięcia na 2 minuty przed podaniem.



Tosty z serem i cebulą z czosnkowymi pomidorkami koktajlowymi

Potrawy Double Stack

Przepis dla początkujących ●○○○



2 tacki

2 półki

PRZYGOT.: 10 minut | **GOTOWANIE:** 10 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 4 porcje

Składniki

8 kromek dowolnego chleba
(około 10 x 10 cm)

8 plastrów sera cheddar, gouda
lub ementaler

Sól i zmielony pieprz, według
uznania

¼ małej cebuli, obranej, drobno
pokrojonej

60 g solonego, miękkiego masła,
podzielić na pół

600 g pomidorków koktajlowych

1 łyżka oliwy z oliwek

1 ząbek czosnku, obrany i
rozdrobiony

1 łyżeczka świeżego tymianku,
bez łydgy

Instrukcja

- 1 Włóż tacki do dolnej części każdej komory i odstaw.
- 2 Na czystej desce ułóż 4 kromki chleba, a na każdej z nich połóż 2 plastry sera, pokrojoną w plasterki cebulę, sól i pieprz. Połóż na kanapkach pozostałe kromki chleba. Równomiernie rozprowadź miękkie masło na zewnętrznej stronie każdej kanapki i odłóż na bok.
- 3 W średniej misce wymieszaj pomidory, oliwę z oliwek, czosnek, tymianek, sól i pieprz. Podziel pomidory równomiernie między dwie komory, a następnie umieść na wierzchu dwuwarstwową półkę. Umieść dwa tosty na górze każdej półki. Włóż obie komory do urządzenia.
- 4 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 190°C i czas na 10 minut. Wybierz **DOUBLE STACK PRO**, następnie **MATCH** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie automatycznie dopasuje **STREFĘ 2** do **STREFY 1**).
- 5 Gdy do końca gotowania pozostaną 3 minuty, wyjmij obie komory, używając silikonowej szpatułki, odwróć każdy tost i potrząśnij każdą komorą w przód i w tył, aby przemieszczać pomidory. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 6 Po zakończeniu gotowania wyjmij gotowe tosty. Aby wyjąć półki, użyj szczyptec i chwyć środek półki lub użyj rękawic kuchennych i podnieś za boczne uchwyty. Tosty podawaj na ciepło z pomidorkami z czosnkiem.



Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących ● ○ ○



2 tacki

Papryka faszerowana serem i chorizo z cukinią, pomidorami, zieloną fasolką szparagową i pesto

PRZYGOT.: 15 minut | **GOTOWANIE:** 20 minut | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 2-4 porcji

Składniki

1 duża cukinia (ok. 300 g każda), pokrojona wzdłuż na ćwiartki, a następnie na 2 cm kawałki

200 g pomidorków koktajlowych

150 g drobnej zielonej fasolki szparagowej, przekrojonej na pół

2 łyżki oliwy z oliwek

Sól morska i zmielony pieprz, według uznania

125 g ugotowanego ryżu basmati lub długoziarnistego, podzielić na pół

125 g passaty czosnkowo-ziołowej

1 ½ łyżki świeżej pietruszki, posiekanej

½ łyżeczki suszonego oregano

2 łyżki startego parmezanu

2 średnie czerwone papryki, przepołowione, wydrążone

60 g chorizo, pokrojonego na ½ cm kawałki

30 g startego sera mozzarella

30 g startego sera cheddar

1 łyżka pesto, do podania

Instrukcja

- 1 Włóż tackę do dolnej części każdej komory.
- 2 W dużej misce wymieszaj cukinię, pomidory, fasolkę szparagową, oliwę, sól i pieprz. Przełóż mieszankę do komory **STREFY 1** i włóż ją do urządzenia.
- 3 Do średniej miski dodaj ugotowany ryż, passatę, natkę pietruszki, oregano, parmezan, chorizo, sól i pieprz i wymieszaj do połączenia składników. Równomiernie podziel mieszankę między 4 połówki papryki.
- 4 Umieść cztery papryki nadziane chorizo w komorze **STREFY 2** i włóż do urządzenia.
- 5 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 210°C i czas na 20 minut. Wybierz **STREFĘ 2**, a następnie za pomocą pokrętła wybierz **AIR FRY**. Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 17 minut. Wybierz funkcję **SYNC**, a następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (strefa 2 będzie wskazywać HOLD do czasu rozpoczęcia gotowania).
- 6 Podczas gdy papryka się piecze, w małej misce wymieszaj mozzarellę i ser cheddar. Gdy do końca gotowania pozostanie 12 minut, wyjmij komorę **STREFY 1** i przemieszaj warzywa. Włóż komorę ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie. Gdy do końca czasu gotowania pozostanie 5 minut, wyjmij obie komory i potrząśnij komorą **STREFY 1**, aby przemieszczać warzywa. Przełóż paprykę na tył i równomiernie posyp serem. Włóż komory ponownie do urządzenia, aby kontynuować gotowanie.
- 7 Po zakończeniu gotowania dodaj warzywa do dużej miski i wymieszaj z pesto. Podawaj faszerowane papryki z warzywami z pesto.

WSKAZÓWKI: Jeśli chcesz zmienić przepis na wersję wegetariańską, zamień chorizo na opcję roślinną i gotuj zgodnie z instrukcją.



Czekoladowe brownie z masłem orzechowym

Potrawa Dual Zone

Przepis dla początkujących ●○○



PRZYGOT.: 15 minut | **GOTOWANIE:** 33 minuty | **WIELKOŚĆ PORCJI:** 12–20 porcji

Składniki

Olej roślinny w sprayu
2 arkusze papieru do pieczenia
(30 x 30 cm)
220 g gorzkiej czekolady,
podzielić na pół
80 g gładkiego masła
orzechowego
80 g masła
350 g drobnego brązowego
cukru
4 duże jajka, roztrzepane
40 g masła orzechowego z
kawałkami orzechów
120 g mąki samorosnącej
60 g kakao
2 łyżeczki esencji waniliowej

Instrukcja

- 1 Spryskaj obie szuflady (bez tacek) olejem w sprayu i wyłóż każde dno arkuszem papieru do pieczenia.
- 2 Odtóż 40 g czekolady. Połam ciemną czekoladę na kawałki, dodaj do rondla z gładkim masłem orzechowym i masłem. Ostrożnie rozpuść i pozostaw do ostygnięcia. W międzyczasie ubij cukier i jajka w dużej misce do uzyskania gęstej, kremowej konsystencji. Dodaj mieszanke czekoladową i wymieszaj.
- 3 Przesiej mąkę i kakao do miski i wymieszaj dużą metalową łyżką. Przełóż masę brownie do przygotowanych komór.
- 4 Wybierz **STREFĘ 1**, a następnie za pomocą pokrętki wybierz **BAKE**. Ustaw temperaturę na 150°C i czas na 33 minuty. Wybierz **MATCH** i naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie (urządzenie automatycznie dopasuje STREFĘ 2 do STREFY 1).
- 5 Przełóż do średniej miski pozostałą czekoladę i masło orzechowe z kawałkami orzechów, a następnie rozpuszczaj je w kuchenke mikrofalowej przez 20 sekund i wymieszaj. Podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej przez kolejne 20 sekund, a następnie wymieszaj. Polej masą wierzch brownie. Odstaw do ostygnięcia w komorach.
- 6 Gdy brownie ostygną, wyjmij je razem z papierem do pieczenia z komór, a następnie pokrój na kwadraty.

WSKAZÓWKA: Jeśli nie masz w domu masła orzechowego, masz na nie alergię lub go nie lubisz, możesz wykorzystać dowolne inne masło orzechowe.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NINJA

Double Stack^{XL}

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*

Szukasz więcej inspiracji kulinarnych?

Wejdź na: www.przepisyninjakitchen.pl



SL400EU_IG_QSG_MP_240416_Mv1_PL

FOODI i NINJA są zarejestrowanymi w Wielkiej Brytanii znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.
© 2024 Shark Ninja Operating LLC.