

NINJA

Combi

ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVEN & AIR FRYER

Recipe Guide
Rezeptbuch
Guide d'inspiration



Please make sure to read the enclosed Ninja® Instruction booklet prior to using your unit.
Bitte vor der Benutzung des Geräts unbedingt die beiliegende Ninja®-Bedienungsanleitung durchlesen.
Veuillez à prendre connaissance de la notice d'utilisation Ninja® incluse avant d'utiliser votre appareil.

Your guide to Combi Meal Making

Introducing Ninja Combi – the versatile all-in-one multi-cooker, oven and air fryer that does it all.

Use Ninja Combi like a cooker, an oven or even an air fryer. Its clever design combines two heating elements at the top and bottom, plus a powerful convection fan that effectively cooks and crisps food. While a large door offers easy access to food – before, during and after cooking.

Need to feed a crowd quickly? Make a fuss-free meal for up to 8 people using the 15-minute* Combi Meals function. It's also perfect for a family of four – make plenty to enjoy leftovers or batch cook for easy meals during the week.

Read on to learn more about how easy it is to use Combi. Plus find recipes to get you started and handy cooking charts for tips on using popular, everyday ingredients.

NINJA
TEST
KITCHEN



SCAN FOR
MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

*excludes preheat



Contents

Getting Started	4
Combi Cooker Functions	6
Air Fry/Cooker Functions	7
Combi Meals	10
Build Your Combi Meal	12
Rice/Pasta Cooking Charts	16
Soy Honey Glazed Salmon with Brown Rice & Broccoli	18
Chicken Fajitas with Rice & Beans	20
Spinach & Cheddar Quiche with Garlic Baby Potatoes (V)	22
Sweet & Sour Prawns with "Fried" Rice	24
Chicken Thighs with creamy Mushrooms & Tarragon Rice	25
Tomato, Olive & Meatball Penne with Garlic Bread	26
Greek and Falafel with Cream Spinach Orzo (V)	28
Prosciutto-Wrapped Cod with Roasted Mediterranean Veg & Quinoa	29
Combi Crisp	30
Beef Roast with Root Vegetables & Red Wine Pan Sauce	32
Rosemary Focaccia (VG)	34
Loaded Baked Potatoes	36
Cooking Chart	38
Combi Bake	44
Pain Au Chocolate (V)	47
Apple Cake (V)	48
Chocolate Cheesecake (V)	50
Air Fry	52
Crispy Parmesan Broccoli (V)	54
Classic Mac & Cheese Bake (V)	56
Chicken & Leek "Pie"	54
Spinach and Ricotta Lasagna Bake (V)	60
Cooking Chart	62
Cooker	66
Slow-Cooked Bolognese Sauce	68



Getting Started

What's a SmartSwitch?

The SmartSwitch lets you effortlessly switch between **Combi Cooker** mode and **Air Fry/Cooker** mode. Choosing the right mode helps ensure the perfect cooking conditions for your specific dish or meal.



Combi Cooker

Best for 3-part meals, whole roasts, fresh and frozen proteins, root vegetables, no-drain pasta and rice, and bread making.

TIP: Ventilate your kitchen as needed with an exhaust fan or open window, as vent may release steam during cooking.

- COMBI MEALS
- COMBI CRISP
- COMBI BAKE
- RICE / PASTA
- STEAM
- PROVE



Air Fry/Cooker

Use for traditional baking like cookies and brownies or use like a Cooker for sautéing veggies or slow cooking chilis and stews. Also great for your favourite frozen snacks like chicken nuggets, fries, and more.

- GRILL
- AIR FRY
- BAKE
- REHEAT
- SLOW COOK
- SEAR / SAUTÉ



Included accessories



Bake Tray

Use by itself or pair with the Combi Pan for 3-part meals. Nonstick.



Combi Pan

Nonstick, high-walled bake, roast, and steam pan designed to double as a serving dish. Nonstick.



Crisper Plate

Fits in the Combi Pan for all-around crisping. Nonstick.

NOTE: Accessory colour may vary by model. Refer to Instruction Booklet for cleaning & maintenance tips.

Combi Cooker Functions

Super-heated steam and rapid cyclonic air cook food fast, prove and steam across 6 functions.

COMBI MEALS



Mains and sides done at the same time with infused steam and cyclonic air.

Check out the meal builder on page 12

COMBI CRISP



Get juicy insides and crispy outsides with whole roasts, fresh or frozen proteins and veggies.

COMBI BAKE



Our steam and rapid cyclonic air create a high rise, even texture, fluffy inside and even crust.

STEAM



Gently cook delicate foods at high temps to retain moisture, flavour, and nutrients.

RICE/PASTA



Perfectly cooked pasta and fluffy rice.

PROVE



Create an environment for dough to rest and rise.

Air Fry/Cooker Functions

An air frying element and hot plate circulate hot air for fast cooking, searing and more.

GRILL



Cook with high heat to brown foods and melt cheese.

AIR FRY



Give foods crispiness and crunch with little to no oil.

BAKE



Prepare classics like cookies and brownies, casseroles, and other oven favourites using dry heat only.

REHEAT



Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

SEAR/SAUTÉ



Brown meats, sauté vegetables, and simmer sauces. Keep door open for this function.

SLOW COOK



Cook at a lower temperature for longer periods of time.

FOR SEAR/SAUTÉ AND SLOW COOK, REMOVE THE CRISPER PLATE AND COOK DIRECTLY IN THE COMBI COOKER PAN.



Air Fry

Rapid cyclonic air surrounds food for all-around crisping.

HyperSteam

Super-heated steam evenly cooks and locks in juices.

**The fast and easy way
to create perfect meals
all in one appliance**

Combi Meals



Use our meal builder on page 12 to make quick, 3-part family-sized meals in 15 minutes.*

Combi Crisp



Get juicy insides and crispy outsides with whole roasts, fresh or frozen proteins, and veggies.

Combi Bake



Our steam and rapid cyclonic air create a high rise, even texture, fluffy inside, and even crust.

Combi Meals

Follow our meal builder to create quick, 3-part family meals in as little as 15 minutes*.



BEST FOR: Cooking proteins, grains or pasta, and vegetables at the same time

*Excluding preheat

How to make a Combi Meal



STEP 1 Add in grain or pasta

Add grain or pasta into the Combi Pan with recommended amount of liquid. Stir until combined and slide pan into Level 1.



STEP 2 Prep & season protein

Prepare your desired protein, then place protein on the Bake Tray and slide into Level 2.



STEP 3 Set the time & temp

Flip the SmartSwitch up to COMBI COOKER and select COMBI MEALS. Set time and temp based on protein.



STEP 4 Preheat & Steam

After you press start, progress bars will appear while the unit builds steam for 5-10 minutes. Do not open the unit at this time. The timer will automatically begin after this process ends.

Adding veggies Add fresh or frozen veggies into the Combi Pan in Step 1, or in the Bake Tray in step 2 for a crisp finish.
Reference Pasta and Rice chart for additional options on page 16.

Get started with these favourites

PASTA & CHICKEN

TEMP: 200°C | **TIME:** 15-18 minutes



6 chicken breasts
(boneless, skinless)
170-230g each, 2 1/2 cm thick



4 sirloin steaks
140-200g each



450g pasta
960ml tomato pasta sauce
710ml water + 1 tablespoon oil



White rice
400g, rinsed
945ml water + 1 tablespoon oil

1

Pick a Base

Start by adding your grain or pasta to the Combi Pan. Add water, stock, or sauce and stir until combined. Slide pan into Level 1.

WHITE RICE
400g, rinsed
945ml water + 1 tablespoon vegetable oil

EASY COOK BROWN RICE
400g
415ml water

GIANT COUSCOUS
570g
945ml water + 2 tablespoons vegetable oil

QUINOA
400g, rinsed
830ml water

WILD RICE
340g
830ml water + 2 tablespoons vegetable oil

WHITE OR WHEAT PASTA
450g

PLAIN PASTA
1L water + 1 tablespoon oil

TOMATO PASTA SAUCE
900g tomato pasta sauce
710ml water + 1 tablespoon oil

FOR ALFREDO SAUCE
900g alfredo sauce
590ml water

Elevate Flavour

Marinate or season proteins to taste ahead of cooking.

MARINADE OF CHOICE

BBQ SEASONING

TACO OR FAJITA SEASONING

FRESH CITRUS JUICE AND OR ZEST

ITALIAN SEASONING

GREEK SEASONING

CHINESE 5 SPICE SEASONING

Combi Meals

2

Pick your Vegetable

Prep up to 300g of veggies from fresh or frozen and cook depending on your desired texture. Season to taste.

CRISPY VEGGIES

300g, fresh or frozen

FOR BEST RESULTS

- Add hearty veggies, like potatoes and carrots, to the Bake Tray at the start of cooking.

OR

- Add delicate veggies, like broccoli and green beans, in the last 5-7 minutes.

TENDER VEGGIES

300g, fresh or frozen

FOR BEST RESULTS

- Add all your veggies to the Combi Pan along with your grains and liquid.

NOTE: To keep veggies separate from proteins but still have them turn out crispy, see instructions on page 18 for creating a foil packet.

Builder

3

Pick Your Protein

Prepare your desired protein, then place it on the Bake Tray. Slide Bake Tray into Level 2 and close the oven door. Brush non-breaded proteins with oil.

CHICKEN

- 6 chicken breasts (boneless, skinless)
170-230g each, 2 ½cm thick
- 6 chicken thighs (boneless, skinless)
85-140g each
- 6 chicken thighs (bone in, skin on)
140-200g each
- 5-6 chicken breasts (frozen)
140-230g each
- 6 chicken cutlets (frozen, breaded)
140-200g each

BEEF

- 4 sirloin steaks
140-200g each
- Minced beef
900g, broken into chunks or patties
- Meatballs (fresh or frozen)
18-24 each, 2 ½-4cm balls

PORK

- 8 boneless pork chops (fresh or frozen)
170g each
- 4-6 pork chops (bone in)
340-400g each
- 5-6 sausages
450g

SEAFOOD

- 6 salmon fillets (fresh or frozen)
140-230g each
- Jumbo prawns (fresh or frozen)
680g

PLANT-BASED

- Plant-based beef
2 packages, 340g each
- Tofu
1 package, 450g
cut in 2 ½-5cm cubes or sticks

4

Get Cooking

Flip the SmartSwitch up to **COMBI COOKER** and select **COMBI MEALS**. Set temperature and time based on protein.

CHICKEN

- Breasts and thighs (fresh or frozen)
200°C 15-18 minutes
- Breaded chicken cutlets
190°C, 12-15 minutes

BEEF

- Steaks and fresh or frozen meatballs
175°C for 12-15 minutes

PORK

- Chops or sausages
190°C for 12-15 minutes

SEAFOOD

- Salmon and prawns (fresh or frozen)
175°C for 12-15 minutes

PLANT-BASED

- Tofu or plant-based beef
175°C for 12-15 minutes
- Plant-based sausages
190°C for 12-15 minutes

NOTE: Temperatures and times are based on well-done proteins. Keep and eye on food for desired doneness.

Finishing Touches

Finish meal with suggested or favourite toppings.

SALT / PEPPER

FRESH HERBS

SEASON

SALSA

TOASTED NUTS OR SEEDS

PICKLED VEGETABLES

GAUCAMOLE OR AVOCADO

TZATZIKI

SOURED CREAM

DRESSING, VINAIGRETTE
OR HOT SAUCE

HOUMOUS

CHEESE OF CHOICE

GREEK YOGURT

Our Favourite

1

Pick a Base

Start by adding your grain or pasta to the Combi Pan. Add water, stock, or sauce and stir until combined. Slide pan into Level 1.

2

Pick your Vegetable

Prep up to 300g of veggies from fresh or frozen and cook depending on your desired texture. Season to taste.

3

Pick Your Protein

Prepare your desired protein, then place it on the Bake Tray. Slide Bake Tray into Level 2 and close the oven door. Brush non-breaded proteins with oil.

4

Get Cooking

Flip the SmartSwitch up to **COMBI COOKER** and select **COMBI MEALS**. Set temperature and time based on protein.

Elevate Flavour

Marinate or season proteins to taste ahead of cooking.

Lebanese Spiced Chicken Bowl with Herbed Couscous



570g giant couscous
945ml water or stock
2 tablespoon vegetable oil

1 aubergine, cut in 2cm cubes

8 boneless, skinless chicken thighs (125-150g)

1 tablespoon Sharwama spice mix, 1 tablespoon vegetable oil

Cook at 200°C
For 15-18 mins

Top with hummus, Greek yoghurt, tahini, fresh parsley, pomegranate, lemon wedge

Salmon with Pea & Lemon Risotto



200g Arborio Rice
830ml stock
150g frozen peas
Zest of 1 lemon

300g asparagus

4-6 salmon fillets (fresh or frozen) 140-230g

Lemon juice, fresh garlic, seasoning

Cook at 175°C
For 12-15 mins

Top with Parmesan, chopped cherry tomatoes & basil

Combi Meals

Beef Taco Bowls



400g easy cook long grain rice
415ml water
2 x 400g tinned black beans,
drained

1 pepper, chopped in 1cm pieces
1 red onion, chopped in 1 cm
pieces
1 tablespoon olive oil

500g minced beef or
plant-based beef

2 tablespoons taco seasoning,
1 teaspoon dried oregano

Cook at 150°C
For 10 mins

Top with salsa, guacamole,
sour cream, grated cheese,
taco shells

Teriyaki Tofu with Jasmine Rice



400g jasmine rice
900ml water

150g asparagus
150g tenderstem

450g tofu, cut in 2cm cubes

Teriyaki marinade

Cook at 175°C
For 12-15 mins

Top with spring onions,
avocado, pickled red onion,
chilli

Tandoori Chicken Skewers with Spiced Basmati Rice



400g basmati rice
900ml water or stock
1 cinnamon stick
3 cardamom pods
½ teaspoon turmeric

1 pepper and 1 red onion,
cut in 3 cm cube

6 boneless, skinless chicken
thighs (125-150g)

Tandoori paste/marinade

Cook at 200°C
For 15-18 mins

Serve with Mint yoghurt,
cucumber, tomato & onion
salsa, mango chutney

RICE CHART

Combine your preferred rice and water or stock in the Combi Pan. Slide pan into Level 1 and follow Step 3 directions to get cooking.



Step 1

Pick a Rice

**WHITE RICE,
LONG GRAIN***
400g

**WHITE RICE,
MEDIUM GRAIN***
400g

ARBORIO RICE
200g

BASMATI RICE*
400g

BROWN RICE*
400g

FARRO
400g

JASMINE RICE*
400g

PEARL BARLEY*
400g

SUSHI RICE*
400g

WILD RICE*
400g



Step 2

Add Water/Stock

**WHITE RICE,
LONG GRAIN***
950ml

**WHITE RICE,
SHORT GRAIN***
950ml

ARBORIO RICE
830ml

BASMATI RICE*
950ml

BROWN RICE*
950ml

FARRO
950ml

JASMINE RICE*
950ml

PEARL BARLEY*
1L

SUSHI RICE*
950ml

WILD RICE*
950ml



Step 3

Get Cooking

Flip the SmartSwitch up to **COMBI COOKER**, select **RICE/PASTA**, the unit will default and illuminate **RICE**. Press **START/STOP** to start cooking.

Note: Unit will display a progress bar indicating cooking. When cooking is complete, a count-up timer will display and unit will switch to Keep Warm.

Note: For best results, ensure all rice/grain is covered with liquid prior to cooking.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Want to make it a meal?

Use grains as a base for your combi meal (see chart on page 12).

PASTA CHART

Combine your preferred pasta and water or sauce in the Combi Pan. Slide pan into Level 1 and follow Step 3 directions to get cooking.



Step 1

Pick a Pasta

WHITE/WHEAT PASTA
450g

CHICKPEA PASTA
450g

EGG NOODLES
340g bag

GLUTEN FREE
450g

PROTEIN PASTA
440g

RED LENTIL
450g

RICE PASTA
340g



Step 2

Pick Preparation

PLAIN
1L water
1 tablespoon oil

TOMATO PASTA SAUCE
910g tomato pasta sauce

710ml water
1 tablespoon oil

ALFREDO
850g
alfredo sauce
600ml water



Step 3

Get Cooking

Flip the SmartSwitch up to **COMBI COOKER**, select **RICE/PASTA**, use **TIME/TEMP** arrows until **PASTA** is illuminated on the display, press **START/STOP** to start cooking.

Note: Unit will display a progress bar indicating cooking. When cooking is complete, a count-up timer will display and unit will switch to Keep Warm.

Note: For best results, ensure all pasta is covered with sauce/liquid prior to cooking.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Want to make it a meal?

Use pasta as a base for your combi meal (see chart on page 12).

TIP: Allow pasta to sit for 5 minutes after cooking, then stir to combine and serve.



Kickstarter

Soy Honey Glazed Salmon with Brown Rice & Broccoli

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 23 MINUTES | **STEAM:** 10 MINUTES | **COOK:** 13 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, ALUMINIUM FOIL, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)

410g easy cook brown rice
710ml water

Prefer white rice? Swap brown rice for 400g of rinsed white rice with 945ml water.

LEVEL 2 (Bake Tray)

120ml soy sauce
80ml honey
2 tablespoons olive oil
4 garlic cloves, peeled, finely chopped

1 tablespoon ginger, grated
1 teaspoon chilli paste
4-5 fresh or frozen salmon fillets (170g each)
215g broccoli florets
Sea salt and ground black pepper, as desired

DIRECTIONS



1 Place all Level 1 ingredients in the Combi Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.



2 In large bowl, whisk soy sauce, honey, olive oil, garlic, ginger, and chilli paste until combined. Remove 2 tablespoons of mixture and reserve in a small bowl. Place the salmon in the large bowl and evenly cover in sauce, allow to sit for 5 minutes.



3 In a separate large bowl, toss broccoli in the reserved soy sauce mixture until evenly coated. Transfer to piece of aluminium foil and wrap to create a foil packet approximately 25cm long and 10cm wide. Set aside.



4 Transfer 1 1/2 tablespoons of the marinade to the Bake Tray, then place the salmon onto the tray. Slide the tray into Level 2.



5 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**.



6 Select **COMBI MEALS**, set temperature to 175°C and set time to 13 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 10 minutes before cooking). When 7 minutes remain on the timer, place foil packet of broccoli onto the tray with the salmon to complete cooking.



7 When cooking is complete, remove the tray and pan from the unit. Fluff the rice and serve with salmon and broccoli. Season with salt and pepper, as desired.

Tip: Cook time is for well-done salmon. Keep an eye on food for desired cook level.



Kickstarter

Chicken Fajitas with Rice & Beans

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **STEAM:** 10 MINUTES | **COOK:** 10 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)

400g white rice, rinsed
2 cans (425g each) black beans, drained, rinsed
1 tablespoon vegetable oil
950ml water
2 tablespoons lime juice
30g coriander, finely chopped

LEVEL 2 (Bake Tray)

2 red peppers, seeded, thinly sliced
1 white onion, peeled, thinly sliced
1 tablespoon olive oil
2 teaspoons ground cumin
Sea salt and ground black pepper, as desired
680g skinless chicken breast, sliced in 1cm strips
1 tablespoon fajita seasoning

TOPPINGS (Optional)

Hard or soft tortillas
Sour cream
Salsa
Grated cheese

Prefer a plant-based recipe?

Use 680g plant-based chicken and cook as instructed.

DIRECTIONS



1 Place all Level 1 ingredients, except the lime juice and coriander, in the Combi Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.



2 In a large bowl, toss the peppers, onion, olive oil, cumin, salt, and pepper until evenly combined. Then place ingredients on one side of the Bake Tray.



3 In the same large bowl, combine the chicken and fajita seasoning. Then place on the other side of the Bake Tray. Slide the tray into Level 2.



4 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**.



5 Select **COMBI MEALS**, set temperature to 150°C and set time to 10 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 10 minutes before cooking).



6 When cooking is complete, remove tray and pan from the unit. Place chicken, veggies and juices in large bowl and stir to combine. Add lime juice and coriander to rice, if desired, and fluff to serve. Serve ingredients family style with soft tortillas or hard-shell tacos.

What if your base isn't done?

If your base needs more time, switch to **SEAR/SAUTÉ** and continue to cook with the door open until liquid is absorbed.



SPINACH & CHEDDAR QUICHE WITH GARLIC BABY POTATOES

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES | **STEAM:** 5 MINUTES | **COOK:** 30 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS
ACCESSORIES: COMBI PAN, CRISPER PLATE, BAKE TRAY, 20CM LOOSE BOTTOMED TART TIN

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan, Crisper Plate)


- 240ml water, for steaming
- 320g ready rolled puff pastry, room temperature
- 6 large eggs
- 60ml single cream
- 1/2 white onion, peeled, thinly sliced
- 110g grated cheddar cheese, divided
- 100g spinach, roughly chopped
- Sea salt and ground black pepper, as desired

LEVEL 2 (Bake Tray)

- 600g baby potatoes, cut in half
- 2 tablespoons sunflower oil
- 1 tablespoon garlic powder
- Sea salt and ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Pour 240ml water in the Combi Pan for steaming, then place Crisper Plate into pan with water and set aside.
- 2 Place ready rolled pastry in the tart tin, pressing into the bottom and trimming to fit as needed.
- 3 In a medium bowl, whisk together the eggs and single cream. Add the onion, 55g cheddar cheese, spinach, salt, and pepper and stir to evenly combine. Pour the mixture into the prepared tart tin, then top with the remaining cheddar cheese. Place the quiche on top of the Crisper Plate in the Combi Pan and slide into Level 1.
- 4 In a large bowl, add the potatoes, oil, garlic powder, salt, and pepper and toss until evenly coated. Place the potatoes on the Bake Tray, then slide the tray into Level 2.
- 5 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 175°C and set time to 30 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 5 minutes before cooking).
- 6 When 15 minutes remain on the timer, remove tray with potatoes and toss to ensure even cooking. Return tray to unit close door, and allow potatoes to cook for 10 more minutes. When 5 minutes remain, remove the potatoes and set aside.
- 7 When cooking is complete, quiche will be puffy and jiggly in the centre, allow to cool for 5 minutes. Eat warm or at room temperature with potatoes. The quiche can be stored for up to 3 days in the refrigerator.

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**





SWEET & SOUR PRAWNS WITH “FRIED” RICE

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 5 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 22 MINUTES | **STEAM:** 7 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)

300g white rice, rinsed
710ml water

LEVEL 2 (Bake Tray)

680g fresh or frozen jumbo prawns, peeled, deveined
100ml sweet and sour sauce
Tinned cubed pineapple (210g pineapple, plus 2 tablespoons juice)
1 tablespoon rice vinegar
2 tablespoons vegetable oil, divided
2 teaspoons cornflour
1 red pepper, seeded, cut in 2 ½cm pieces
3 spring onions, thinly sliced
2 tablespoons soy sauce, plus more as desired
2 teaspoons sea salt

Prefer a plant-based recipe? Substitute 680g pressed firm tofu cut into 1 ½cm cubes for the prawns.

DIRECTIONS

- 1 Place the Level 1 ingredients in the Combi Pan, then slide the pan into Level 1.
- 2 In a large bowl, toss all Level 2 ingredients until evenly combined. Then transfer the ingredients to the Bake Tray and spread into an even layer. Slide tray into Level 2.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 175°C and set time to 15 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 7 minutes before cooking).
- 4 When cooking is complete, remove tray and pan. Transfer the prawns and vegetables to the rice and stir to evenly combine. Serve with additional soy sauce, if desired.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.



CHICKEN THIGHS WITH CREAMY MUSHROOMS & TARRAGON RICE

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **STEAM:** 3 MINUTES | **COOK:** 17 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)

2 tablespoons vegetable oil
250g frozen green beans
350g white rice
2 teaspoons dried tarragon
830ml water

LEVEL 2 (Bake Tray)


6 boneless skinless chicken thighs, patted dry
1 can (300g) cream of mushroom soup
1 tablespoon garlic powder
170g sliced baby chestnut mushrooms
Sea salt and ground black pepper, as desired
2 teaspoons cornflour

DIRECTIONS

- 1 Place all Level 1 ingredients in the Combi Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.
- 2 Place all Level 2 ingredients in a large bowl and mix until the chicken is evenly coated. Transfer the mixture to the Bake Tray and spread in an even layer, then slide the tray into Level 2.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 190°C and set time to 17 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 3 minutes before cooking).
- 4 When cooking is complete, remove tray and pan. Allow chicken to rest for 5 minutes. Whisk the creamy mushroom sauce until combined, then serve with chicken and rice.

What if your base isn't done?

If your base needs more time, switch to SEAR/SAUTÉ and continue to cook with the door open until liquid is absorbed.

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**





TOMATO, OLIVE & MEATBALL PENNE WITH GARLIC BREAD

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 22 MINUTES | **STEAM:** 9 MINUTES | **COOK:** 13 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, BAKE TRAY, ALUMINIUM FOIL

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)


500g penne pasta
900g tomato pasta sauce
830ml water
100g pitted black olives
1 tablespoon vegetable oil
Sea salt and ground black pepper, as desired

LEVEL 2 (Bake Tray)

450g pre made, fresh, meatballs
1 tablespoon vegetable oil
56g unsalted butter, softened
1 clove of garlic, peeled and crushed
1 tablespoon parsley, roughly chopped
Sea salt and ground black pepper, as desired
1/2 baguette, cut in half lengthwise

DIRECTIONS

- 1 Place all Level 1 ingredients in the Combi Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.
- 2 In a medium bowl, evenly coat the meatballs in oil then place on one side of the Bake Tray.
- 3 In a small bowl, add the butter, garlic, parsley, salt, and pepper and mix to evenly combine. Spread the butter mixture over inside of the baguette, wrap each piece of bread with aluminium foil, place butter side up on Bake Tray. Slide the tray into Level 2.
- 4 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 190°C and set time to 13 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 9 minutes before cooking).
- 5 When cooking is complete, remove tray and pan. Stir the pasta and let sit for 5 to 10 minutes or until the sauce is absorbed.
- 6 When the pasta is ready, serve with meatballs and garlic bread.

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**

What if your base isn't done?

If your base needs more time, switch to SEAR/SAUTÉ and continue to cook with the door open until liquid is absorbed.

TIP If using frozen pre made meatballs, increase cook time by 3-4 minutes.

Prefer a plant-based recipe? Use vegan butter and plant based meatballs. Cook as instructed.





GREEK FALAFEL WITH CREAMY SPINACH ORZO

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **STEAM:** 8 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)

450g orzo pasta
1L water
100g fresh spinach, packed
2 teaspoons sea salt
2 tablespoons fresh parsley, chopped
120ml tzatziki
40g crumbled feta


LEVEL 2 (Bake Tray)

8-12 frozen falafel

TOPPINGS (optional)

Tzatziki
Cucumbers
Fresh Parsley
Hummus
Roasted red peppers

Prefer a plant-based recipe? Make this a vegan dish by using vegan feta and tzatziki.

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**

DIRECTIONS

- 1 Place the orzo, water, spinach and salt in the Combi Pan and mix until combined. Slide pan into Level 1.
- 2 Place falafel patties on Bake Tray and slide the tray into Level 2.
- 3 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 175°C, and set time to 12 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 8 minutes before cooking).
- 4 When cooking is complete, remove tray and pan. Stir parsley, tzatziki, and feta into orzo. Serve falafel with creamy orzo and desired toppings.





PROSCIUTTO-WRAPPED COD WITH ROASTED MEDITERRANEAN VEG & QUINOA

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 20 MINUTES | **STEAM:** 5 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS
ACCESSORIES: COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)

300g quinoa, rinsed
850ml water
½ teaspoon sea salt
2 tablespoons extra virgin olive oil

LEVEL 2 (Bake Tray)

6 cod fillets (120-140g each)
6 slices prosciutto
2 medium courgettes, halved and cut into 1cm slices
200g cherry tomatoes, washed and pierced
3 tablespoons extra virgin olive oil
3 garlic cloves, peeled and finely crushed
Juice of ½ lemon
1 teaspoon fine salt
50g pitted black olives
6 tablespoons pesto, for serving



DIRECTIONS

- 1 Place all Level 1 ingredients in the Combi Pan and stir to combine. Slide the pan into Level 1.
- 2 Wrap each cod fillet in a slice of prosciutto and place onto one side of the Bake Tray. On the other side of the Bake Tray add the courgettes and cherry tomatoes.
- 3 In a small bowl, mix the olive oil, garlic, lemon and salt. Drizzle mixture over the cod and vegetables ensuring to coat everything evenly. Slide Bake Tray into Level 2.
- 4 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI MEALS**, set temperature to 220°C, and set time to 15 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 5 minutes before cooking).
- 5 When 5 minutes remain on the timer, open door and scatter the olives onto the Bake Tray. Slide the tray back into unit and close the door to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, remove the tray and pan from the unit. Allow the cod to rest for a few minutes. Fluff the quinoa with a fork, then serve with the cod and vegetables. Top with a spoonful of pesto, as desired.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Combi Crisp

Get tender, juicy insides and crispy outsides with fresh or frozen ingredients.



BEST FOR: Whole roasts, fresh and frozen proteins, vegetables, and crusty artisan-style breads.

How to use Combi Crisp

STEP 1

Add water

Pour water into the Combi Cooker Pan. Refer to charts and recipes for guidance on water amounts.

Water levels



Veggies: 120ml of water

Fresh proteins: 240ml of water

Frozen proteins: 475ml of water

STEP 2

Choose accessory & add food

Reference cooking charts and recipes to choose appropriate accessory. Then place food on top of accessory.

STEP 3

Set time & temp

Flip the SmartSwitch up to **COMBI COOKER** and select **COMBI CRISP**. Set time and temp based on food load or recipe.

NOTE

After you press start, progress bars will appear while the unit builds steam for approx. 5-10 minutes. Do not open the unit at this time. The timer will automatically begin after this process ends.

Get started with these favourites

WHOLE CHICKEN

TEMP: 200°C

TIME: 35-40 minutes



Level 1

Whole chicken, 2-2.3kg, brushed with oil, season as desired

240ml water

SALMON FILLETS

TEMP: 230°C

TIME: 10-13 minutes



Level 2

6 frozen fillets, 170g each, brushed with oil, season as desired

BROCCOLI FLORETS

TEMP: 220°C

TIME: 10-12 minutes



Level 2

1 ½ head broccoli, cut in large florets, tossed in oil, season as desired



Level 1

475ml water



Level 1

120ml water



Kickstarter

Beef Roast with Root Vegetables & Red Wine Pan Sauce

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 71 MINUTES | **STEAM:** 6 MINUTES | **COOK:** 65 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, CRISPER PLATE

INGREDIENTS

750ml beef stock

200ml red wine

2 sprigs fresh rosemary or thyme

Sea salt and ground black pepper, as desired

2 medium carrots, trimmed, peeled, cut in 4cm pieces

1 medium white onion, peeled, cut in quarters

3 small or 2 large russet potatoes, cut in 4cm pieces

2 tablespoons vegetable oil, divided

1.4-2.3kg top rump roast, patted dry

2 tablespoons cornflour

60ml water

DIRECTIONS



1 Place beef stock, red wine, rosemary or thyme, salt and pepper in the Combi Pan and stir until combined. Then place the Crisper Plate on top of the stock mixture in the pan.



2 In a large bowl toss vegetables with 1 tablespoon oil, salt and pepper. Rub the remaining oil on the roast and season as desired. Place the roast on top of the tray with vegetables evenly around the roast. Slide into Level 1.



3 Close door and flip SmartSwitch to **COMBI COOKER**.



4 Select **COMBI CRISP**, set temperature to 180°C and set time to 65 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 6 minutes before crisping).



5 When 20 minutes remain, using an external thermometer, start checking internal temperature of roast for desired doneness. When cooking is complete, remove the pan from the unit. Then remove the vegetables and rack with the roast. Let the roast rest for 10 minutes.



6 To prepare red wine pan sauce, combine the cornflour and water then add to the pan and whisk to combine. Slide pan into Level 1 and with the door open, flip the SmartSwitch to **AIR FRY/Cooker** and select **SEAR/SAUTÉ**, set temperature to 3. Bring mixture to a boil stirring occasionally for 2 minutes, or until desired thickness is achieved. Slice roast and serve with vegetables and pan sauce.





ROSEMARY FOCACCIA

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **PROVE:** 40 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 24 MINUTES | **STEAM:** 4 MINUTES
COOK: 20 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, CRISPER PLATE, FOODI ZEROSTICK 22CM ROUND CAKE TIN OR 22CM ROUND CAKE TIN

INGREDIENTS

240ml water, for steaming
 Nonstick cooking spray
 400g strong bread flour, plus extra for kneading
 1 sachet fast action/easy bake yeast
 1 ½ teaspoons sea salt
 4 tablespoons extra virgin olive oil, divided
 250-300ml lukewarm water
 Rosemary sprigs
 Flaked sea salt, for sprinkling on top

DIRECTIONS

- 1 Pour 240ml water into the Combi Pan for steaming. Place the Crisper Plate on top then spray the cake tin with cooking spray. Set aside.
- 2 In a large bowl, add the flour, yeast, salt and 2 tablespoons olive oil. Gradually mix in the lukewarm water with a spoon or your hands until the dough starts to form a ball. It may be a bit sticky.
- 3 Spread the dough to roughly fit the prepared cake tin. Place the tin into the Combi Pan on top of the Crisper Plate. Slide the pan into Level 1.
- 4 Close door and flip the SmartSwitch to **AIR FRY**. Select **PROVE**, set temperature to 35°C and set time to 40 minutes. Press **START/STOP** and begin proving.
- 5 While the dough is proving, add remaining olive oil, rosemary and salt to a small bowl and mix together. Set aside.
- 6 When proving is complete, open the door and use your fingers to dimple the dough all over, and drizzle dough with olive oil mix. Then place the cake tin into the Combi Pan on top of the Crisper Plate.
- 7 Close the door and select **COMBI CRISP**, set the temperature to 175°C and set time to 20 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 3-4 minutes before crisping).
- 8 When cooking is complete, remove tray and pan from unit. Serve warm. Focaccia will keep fresh for up to 2 days in an airtight container at room temperature or frozen for 2 months.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.



LOADED BAKED POTATOES

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 50 MINUTES | **STEAM:** 10 MINUTES | **COOK:** 40 MINUTES
MAKES: 5 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, CRISPER PLATE

INGREDIENTS


400ml water, for steaming
5 medium/large baking potatoes,
poked with fork a few times
110g grated cheddar cheese, divided
120ml whole milk
4 tablespoons sour cream
Sea salt and ground black pepper, as desired

TOPPINGS (optional)

Grated cheddar cheese
Pre-cooked diced bacon
Soured cream
Sliced, jarred jalapeños

DIRECTIONS

- 1 Pour 400ml water in the Combi Pan for steaming. Place the Crisper Plate on top, then place the potatoes on the Crisper Plate. Slide the pan into Level 1.
- 2 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI CRISP**, set temperature to 205°C and set time to 30 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 10 minutes before crisping).
- 3 When cooking is complete, remove pan from unit and transfer potatoes to a plate and let cool for about 5 minutes. Once cooled, make a 5-7 ½cm cut on the top of each potato, then transfer the insides to a medium bowl. Be sure to keep the skin intact.
- 4 To the medium bowl, add 55g cheddar cheese, milk, soured cream, salt, and pepper and mix until evenly combined.
- 5 Transfer the filling back to potato skins, then return to the tray on top of the pan. Top potatoes with remaining cheese. Slide the pan into Level 2.
- 6 Close door and flip the SmartSwitch to **AIR FRY/COOKER**. Select **GRILL** and set time to 10 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove pan. Transfer potatoes to a plate and top with cheese, bacon, soured cream, or cheese, jalapeños and soured cream.

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**

Prefer a plant-based recipe? Use vegan filling of choice.



Combi Crisp | Vegetables

Combi Crisping is a great way to get food that has a crispy exterior with a tender interior. Before placing the food and accessory into the unit, ensure that you've added water to the bottom of the Combi Pan. This is important to ensure that steam will be produced and get you those delicious results you desire.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL <i>optional</i>
VEGETABLES			
Butternut squash	1	Ends trimmed, seeded, cut into 10cm pieces	1 Tbsp
Beets	680-900g	Cut in 2 ½cm pieces	1-1 ½ Tbsp
Broccoli	1½ head, (600-700g)	Large florets	1-1 ½ Tbsp
Brussels sprouts	680-900g	Cut in half, ends trimmed	2 Tbsp
Carrots	680g	Cut in 2 ½cm pieces	1½ Tbsp
Cauliflower	1 head,(600-700g)	Whole, stems removed	1 Tbsp
Parsnip	1kg	Cut in 2 ½cm pieces	1 Tbsp
King Edward, Maris Piper or Russet potatoes hand-cut fries or wedges	680-910g	Cut into 8 wedges	1 Tbsp
	680-910g	Hand-cut fries, soaked 30 mins in cold water then patted dry	1 Tbsp
	6	Whole (medium), poked several times with a fork	
	680-910g	Cut in 2 ½cm pieces	1 Tbsp
Sweet potatoes	1kg	Cut in 2 ½cm pieces	1 Tbsp





Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

NOTE: Steam will take approximately 5-10 minutes to build.

Accessory Config.	WATER	TEMP	COOK TIME
Combi Pan, Bake Tray	120ml	205°C	12-15 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	205°C	18-20 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	220°C	10-12 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	220°C	10-12 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	220°C	18-22 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	205°C	20-25 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	205°C	20-25 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	205°C	15-20 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	230°C	15-20 mins
Combi Pan, Crisper Plate	300ml	205°C	30 mins (unit does not go over 30 mins when temperature is 205°C or more.)
Combi Pan, Bake Tray	120ml	205°C	15-20 mins
Combi Pan, Bake Tray	120ml	230°C	15-20 mins

Combi Crisp | Fresh Proteins

Combi Crisping is a great way to get food that has a crispy exterior and a juicy interior. Before placing the food and accessory into the unit, ensure that you've added water to the bottom of the Combi Pan. This is important to ensure that steam will be produced and get you those delicious results you desire.



INGREDIENT

AMOUNT

PREPARATION

OIL *optional*

POULTRY

Chicken supreme, bone in, skin on

4 breasts, 340-680g each

Brush with oil

2 Tbsp

Breasts, boneless

6 breasts, 170-225g each

Brush with oil

2 Tbsp

Breasts, hand breaded

4 breasts, 170g each

Chicken drumsticks

910g

Brush with oil

2 Tbsp

Thighs, bone in

6 thighs, 170-285g each

Brush with oil

2 Tbsp

Thighs, boneless

6 thighs, 170-225g each

Brush with oil

2 Tbsp

Chicken, whole

2-2.3kg

Brush with oil

Brushed with oil

Chicken wings

905g

PORK

Pork loin steaks

6 chops, 170-225g each

2 Tbsp

Chops bone in, thick cut

2 chops, 285-340g each

2 Tbsp

Fillet

3, 450g each

Brush with oil

2 Tbsp

FISH

Cod

4 fillets, 170g each

1 Tbsp

Salmon

6 fillets, 170-200g each

1 Tbsp

BEEF

Roast beef

910g-1.4kg

None


2 Tbsp

Fillet

910g-1.4kg

None

2 Tbsp

 **Don't forget to add liquid to create steam and cook food.**

NOTE: Steam will take approximately 5-10 minutes to build.

Accessory Config.	WATER	TEMP	COOK TIME
Combi Pan, Bake Tray	240ml	190°C	23-26 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	190°C	15-20 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	195°C	22 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	220°C	20-25 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	205°C	12-15 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	205°C	10-12 mins
Combi Pan, Crisper Plate	240ml	205°C	35-40 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	205°C	20-25 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	190°C	8-10 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	175°C	25-30 mins
Combi Pan, Crisper Plate	240ml	185°C	25-30 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	230°C	6-8 mins
Combi Pan, Bake Tray	240ml	205°C	6-8 mins
Combi Pan, Crisper Plate	240ml	175°C	37-40 mins
Combi Pan, Crisper Plate	240ml	185°C	25-30 mins for medium rare

Combi Crisp | Frozen Proteins

Combi Crisping is a great way to get food that has a crispy exterior and a juicy interior. Before placing the food and accessory into the unit, ensure that you've added water to the bottom of the Combi Pan. This is important to ensure that steam will be produced and get you those delicious results you desire.



INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	OIL <i>optional</i>
------------	--------	-------------	---------------------

FROZEN CHICKEN

Breasts, boneless, skinless	4 breasts, 115-170g each	As desired	2 Tbsp
Salmon	5-6 fillets, 170g each		2 Tbsp
Prawns	450g		1 Tbsp
Thighs, bone in, skin on	4 thighs, 230-285g each	As desired	2 Tbsp
Wings	1kg	As desired	2 Tbsp



FROZEN BEEF

Sirloin steak	2 steaks, 285-400g each	2 Tbsp canola oil, salt, pepper	
---------------	-------------------------	---------------------------------	--

FROZEN FISH

Cod	4 fillets, 170g each		2 Tbsp
Salmon	5-6 fillets, 170g each		2 Tbsp
Prawns	450g		1 Tbsp



FROZEN PORK

Chops, bone in, thick cut	2 (285-340g) each		2 Tbsp
Fillet	1 (910g)	None	2 Tbsp





Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

NOTE: Steam will take approximately 5-10 minutes to build.

Accessory Config.	WATER	TEMP	COOK TIME
Combi Pan, Bake Tray	475ml	200°C	18-23 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	230°C	10-13 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	230°C	2-4 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	205°C	20-22 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	230°C	20-22 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	205°C	18-20 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	230°C	8-10 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	230°C	10-13 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	230°C	2-4 mins
Combi Pan, Bake Tray	475ml	185°C	15-20 mins
Combi Pan, Crisper Plate	475ml	185°C	22-25 mins

Combi Bake

Gentle steam and rapid cyclonic air combine to create fluffy, even bakes.



BEST FOR: homemade batters, boxed mixes, soft-baked breads, and delicate baked goods

How to use Combi Bake

STEP 1

Add water

Pour water into the bottom of the Combi Pan. Refer to accessory configurations and water amount below.

STEP 2

Add Accessories & food

Place ingredients directly on the Crisper Plate or on a standard baking accessory on top of the Crisper Plate in the Combi Pan.

STEP 3

Set time & temp

Flip the SmartSwitch up to **COMBI COOKER** and select **COMBI BAKE**. Set time and temp based on Combi Bake recommendations below.

NOTE

After you press start, progress bars will appear while the unit builds steam for 20 minutes. Do not open the unit at this time. The timer will automatically begin after this process ends.

Note: Mixes, prepared doughs, or recipes with cook times 15 minutes and under require 120ml water, cook times above 15 minutes will require 240ml water unless otherwise noted in recipe.

Get started with these favourites

BOXED CAKE MIX

TEMP: 175°C | **TIME:** 17 minutes



Level 2

1 box (425g) cake mix of choice prepared per box instructions*

*20CM SQUARE BAKING TIN NOT INCLUDED. FITS ANY 22CM CAKE.



Level 1

240ml water

Note: Set temperature based on mix/recipe recommendation and cut suggested cook time in half. Keep an eye on food for desired doneness.



PAIN AU CHOCOLAT

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 32 MINUTES | **STEAM:** 20 MINUTES | **COOK:** 12 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

LEVEL 1 (Combi Pan)

120ml water, for steaming

LEVEL 2 (Bake Tray)

1 large egg

1 tablespoon water

1 (320g) sheet puff pastry

All-purpose flour, for dusting

1 (100g) chocolate bar,
broken into individual pieces

DIRECTIONS

- 1 Pour 120ml water in the Combi Pan for steaming, then slide the pan into Level 1.
- 2 In a small bowl, beat together the egg and 1 tablespoon of water. Set aside.
- 3 Lay the puff pastry out on a lightly floured surface and cut into 6 equal rectangles.
- 4 Place 2 individual portions of chocolate bar onto the edge of each rectangle of dough.
- 5 Fold the dough over the chocolate to seal and place pain au chocolate seam side down on the Bake Tray. Brush each top with egg mixture and slide tray into Level 2.
- 6 Close the door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI BAKE**, set temperature to 175°C and set time to 12 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 20 minutes before baking).
- 7 When cooking is complete, remove tray. Serve immediately or store in an airtight container at room temperature for up to 3 days.



Don't forget to add liquid to create steam and cook food.

Don't want chocolate filling?

Swap out the chocolate filling for other types of chocolates, jams, or custards to customize.

Prefer a plant-based recipe? Use vegan puff pastry and no egg wash.





APPLE CAKE

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 45 MINUTES | **STEAM:** 20 MINUTES | **COOK:** 25 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS
ACCESSORIES: COMBI PAN, CRISPER PLATE, FOODI ZEROSTICK 22CM ROUND CAKE TIN (OR 22CM ROUND CAKE TIN)

INGREDIENTS

- 180ml water, for steaming
- 140g unsalted butter, cubed, plus extra for greasing
- 200g self-raising flour (or plain flour with 2 teaspoons baking powder)
- 140g light brown soft sugar, plus 1 tablespoon
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 2 medium eggs
- 2 tablespoons milk
- 2 eating apples, peeled, cored and chopped into 1cm pieces
- Whipped or clotted cream, optional, for serving
- Vanilla ice cream, optional, for serving

DIRECTIONS

- 1 Pour 180ml water in the Combi Pan for steaming. Place the Crisper Plate on top and set aside until needed.
- 2 Grease cake tin with butter and line the base with a circle of baking parchment.
- 3 In a medium bowl, add the flour and butter and rub together with your fingertips until it resembles fine breadcrumbs. Mix in the brown sugar and cinnamon and then whisk in the eggs and milk until combined.
- 4 Fold in chopped apple and spoon the batter into cake tin. Sprinkle the 1 tablespoon brown sugar over the top.
- 5 Place the cake on top of the Crisper Plate. Slide the tray into Level 1. Close door and slip SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI BAKE**, set temperature 160°C and set time to 25 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit with steam for 20 minutes before baking). Check if cooked after 20 minutes (cooking is done when a skewer inserted comes out clean).
- 6 When cooking is complete, remove pan. Let cake cool in cake tin for 10 minutes. Serve warm, or leave to cool completely. Serve with whipped cream or vanilla ice cream.

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.



CHOCOLATE CHEESECAKE

INTERMEDIATE RECIPE ●●○


PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 25 MINUTES | **STEAM:** 15 MINUTES | **COOK:** 10 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS
ACCESSORIES: COMBI PAN, CRISPER PLATE, FOODI ZEROSTICK 22CM ROUND CAKE TIN OR 22CM ROUND SPRING FORM CAKE TIN

INGREDIENTS

180ml water, for steaming
175g chocolate digestives
60g butter, melted
200g dark chocolate chips
125ml double cream
350g of cream cheese, room temperature
100g caster sugar
1 teaspoon vanilla extract
2 large eggs
Whipped cream, optional

DIRECTIONS

- 1 Pour 180ml water in the Combi Pan, for steaming. Place the Crisper Plate on top, set aside until needed.
- 2 Place chocolate digestives and melted butter into a food processor and process until a fine crumb. Press into the base of cake tin and set in freezer until needed.
- 3 In a medium, microwavable safe bowl, add chocolate chips and cream. Microwave on high for 1 minute. When chocolate is melted, mix and set aside.
- 4 In a large bowl, whisk the softened cream cheese for 2 minutes. When the cream cheese is fluffy, whisk in the sugar and vanilla extract.
- 5 Whisk in eggs one at a time, and then fold in the chocolate cream mixture.
- 6 When mixture is combined, pour it into the prepared cake tin, and place cake tin on the Crisper Plate. Slide the pan into Level 1.
- 7 Close door and flip the SmartSwitch to **COMBI COOKER**. Select **COMBI BAKE**, set temperature to 175°C and set time to 10 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking (the unit will steam for 15 minutes before baking).
- 8 When cooking is complete, remove pan from unit. Let cheesecake cool in cake tin for 20 minutes.
- 9 Remove the cheesecake from the cake tin and chill in the refrigerator for 8 hours or overnight. Enjoy with whipped cream!

 Don't forget to add liquid to create steam and cook food.



Convection Mode

Air Fry, Grill and more.



BEST FOR: Everything from baked cookies and melty pizza to fried favourites like fries and chicken wings.

How to use Air Fry

STEP 1

Select function

Flip the SmartSwitch down to **AIR FRY/Cooker** and select desired function.

STEP 2

Choose accessory & add food

Use the table below to choose and arrange the accessories for your function. Then add food.

STEP 3

Set time & temp

Set time and temp and press START/STOP to begin cooking.

Note: Be sure to monitor your food to avoid overcooking.

Accessory setup

AIR FRY



GRILL



BAKE



Note: Do not put any raw ingredients directly in the Combi Pan. Place them on the Crisper Plate within the Combi Pan.

Note: Refer to box or recipe instructions, and reduce time by 25%. Keep an eye on food for desired doneness.



CRISPY PARMESAN BROCCOLI

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 15 MINUTES | **COOK:** 15 MINUTES
MAKES: 8 SERVINGS | **ACCESSORIES:** CRISPER PLATE, COMBI PAN

INGREDIENTS

85g grated Parmesan cheese, divided
700g broccoli cut in florets
2 tablespoons olive oil
2 teaspoons garlic powder
1 tablespoon balsamic vinegar
Sea salt and ground black pepper, as desired

DIRECTIONS

- 1 Place Crisper Plate in the Combi Pan and set aside.
- 2 Place 45g Parmesan and all remaining ingredients in a large bowl and toss until evenly combined. Transfer ingredients onto Crisper Plate.
- 3 Flip the SmartSwitch to **AIR FRY/Cooker**.
- 4 Select **AIR FRY**, set temperature to 200°C and set time to 15 minutes. Slide pan into Level 1. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5 When 8 minutes remain, open door and toss broccoli for 30 seconds. Close door to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, remove the pan and toss broccoli with remaining Parmesan. Serve warm.





CLASSIC MAC & CHEESE BAKE

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 5 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 27 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **COOK:** 24 MINUTES
MAKES: 10-12 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN

INGREDIENTS

200g mature cheddar cheese, grated
200g Red Leicester cheese, grated
200g mozzarella, grated
1L whole milk
500ml water
500g macaroni pasta
Sea salt and ground black pepper, as desired
56g butter, melted
60g panko bread crumbs

DIRECTIONS

- 1 Add cheeses, milk, water, pasta, salt and pepper to the Combi Pan and stir well to combine and set aside.
- 2 Flip the SmartSwitch to **AIR FRY/Cooker**. Select **BAKE**, set temperature to 200°C, and set time to 20 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (the unit will preheat for 3 minutes before cooking).
- 3 When preheat is complete, open door and slide pan into Level 1. Close door to start cooking.
- 4 In a small bowl, mix the melted butter and panko bread crumbs together.
- 5 When cooking is complete, pull the pan out, stir the mac & cheese to combine, and sprinkle panko mixture evenly on top.
- 6 Slide the pan back into Level 1, select **GRILL**, set the time for 4 minutes, and press **START/STOP**.
- 7 When cooking is complete, pull the pan out and let the mac & cheese cool for at least 5 minutes before serving.





CHICKEN & LEEK PIE

BEGINNER RECIPE ●○○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 26 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **COOK:** 23 MINUTES | **MAKES:** 8 SERVINGS
ACCESSORIES: COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

56g unsalted butter
1 white onion, peeled,
finely chopped
125g frozen peas
125g fresh carrots, chopped in 1cm pieces
1 leek, thinly sliced
2 tablespoons fresh parsley
1 teaspoon dried thyme
30g all-purpose flour
475ml chicken or veggie stock
180ml single cream
1 (970g) cooked chicken,
cut into bite-size pieces
Sea salt and ground black pepper, as desired
Cooking spray
320g ready rolled puff pastry

DIRECTIONS

- 1 Side the Combi Pan into Level 1. With the door open, flip the SmartSwitch to **AIR FRY/Cooker**. Select **SEAR/SAUTÉ** and set temperature to HI. Press **START/STOP** and let pan preheat in unit for 3 minutes.
- 2 After 3 minutes, using an oven mitt, carefully remove the pan, add butter, and let melt. Then add onion, peas, carrots, leeks, parsley and thyme. Return pan to unit and, with the door open, sauté for 5 minutes, stirring occasionally.
- 3 After 5 minutes, remove pan, add flour, and whisk until combined. Return pan to unit in Level 1 and, with the door open, cook for 1 minute, stirring occasionally.
- 4 After 1 minute, remove pan and whisk in stock and single cream. Return pan to unit, reduce heat to 3 and bring to a simmer until sauce has thickened, about 5 minutes.
- 5 When the sauce has thickened, remove pan and stir in the chicken, salt, and pepper. Return pan to Level 1, close the door and select **BAKE**, select 180°C, and set the time to 15 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (the unit will preheat for 3 minutes before cooking).
- 6 Place puff pastry on Bake Tray, cut to fit if too large, and when unit is preheated, slide tray onto Level 2, close door, and allow and cook.
- 7 When cooking is complete, pastry should be golden brown. Remove pan from unit and place on top of cooked chicken mix.

NOTE: If you prefer to cook your own chicken, refer to the air fry cooking chart on page 62 for how to cook boneless chicken breast.





LOADED DEEP-DISH PIZZA

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **PROVE:** 40 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 21 MINUTES | **PREHEAT:** 3 MINUTES | **COOK:** 18 MINUTES
MAKES: 8-10 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN, CRISPER PLATE

INGREDIENTS

240ml water, for proving
Nonstick cooking spray
450g pre-made pizza dough, room temperature
All-purpose flour, as necessary for dusting
Olive oil, as needed
225g grated mozzarella
100g pepperoni
1 green pepper, thinly sliced
1 white onion, peeled, thinly sliced
400g pizza sauce
40g grated Parmesan cheese

DIRECTIONS

- 1 Pour 240ml water in the Combi Pan, then place the Crisper Plate on top. Evenly coat tray with cooking spray. Work the dough into a ball, place on top of the tray, then slide the pan into Level 1.
- 2 Close door and flip the SmartSwitch to **AIR FRY/ Cooker**. Select **PROVE**, set temperature to 35°C and set the time to 40 minutes. Press **START/ STOP** to begin proving.
- 3 When proving is complete, remove pan with tray from unit. Transfer dough to a lightly floured work surface and roll dough into a rectangle 38cm long and 24cm wide.
- 4 Discard any remaining water from the pan and wipe clean. Brush the bottom and sides of the pan with olive oil. Transfer the dough to the pan, pressing into the corners and pulling up the sides as necessary. Evenly top with mozzarella cheese, pepperoni, peppers, onions, sauce, and Parmesan cheese.
- 5 Close door and flip SmartSwitch to **AIR FRY/ Cooker**. Select **BAKE**, set temperature to 205°C and set time to 18 minutes. Press **START/STOP** to begin preheating (the unit will preheat for 3 minutes before cooking).
- 6 When the unit is preheated open door and slide Combi Pan into Level 1. Close door to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove pan and let pizza cool in pan before cutting and serving.





Air Fry



SPINACH AND RICOTTA LASAGNA BAKE

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 10 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 18 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

ACCESSORIES: COMBI PAN, BAKE TRAY

INGREDIENTS

750g ricotta
250g mozzarella, grated, divided
175g Parmesan cheese, grated, divided
1 large egg
375g chopped frozen spinach, defrosted, water squeezed out
¼ teaspoon grated nutmeg
1 tablespoon sea salt
1 tablespoon ground black pepper
Nonstick cooking spray
680g tomato pasta sauce, divided
1 box oven ready lasagna sheets, approximately 12 sheets

DIRECTIONS

- 1** In a large bowl, add the ricotta, 200g mozzarella cheese, 125g Parmesan cheese, egg, spinach, nutmeg, salt, and pepper and mix until well combined.
- 2** Evenly coat the bottom and sides of the Combi Pan with cooking spray. To build the lasagna, spread ¼ tomato pasta sauce on the bottom of the pan, layer 3 uncooked lasagna sheets (breaking apart if needed), then top with ¼ tomato pasta sauce and ½ prepared cheese mixture, repeat this process once more.
- 3** For the final layer, top 3 lasagne sheets with remaining sauce, remaining mozzarella, and remaining Parmesan. You should have 6 layers total.
- 4** Slide the pan into Level 1. Close door and flip the SmartSwitch to **AIR FRY/Cooker**. Select **BAKE**, set temperature to 185°C and set time to 18 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5** When cooking is complete, remove pan from unit. Let lasagna cool for 5 minutes before cutting and serving.

Air Fry Chart, Combi Pan + Crisper Plate, Level 1

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION
VEGETABLES		
Asparagus	1 bunch	Cut in half, trim stems
Beetroot	6 small or 4 large (about 910g)	Whole
Peppers (for roasting)	4 peppers	Whole
Broccoli	1½ head, (600-700g)	Cut in 2 ½-5cm florets
Brussels sprouts	450g	Cut in half, trim stems
Butternut squash	450-680g	Cut in 2 ½-5cm pieces
Carrots	680g	Peeled, cut in 1 ½ cm pieces
Cauliflower	1 head, (600-700g)	Cut in 2 ½-5cm florets
Corn on the cob	6 ears, whole	Whole, remove husks
Green beans	1 bag (340g)	Trimmed
Kale (for chips)	500-750g, packed	Tear in pieces, remove stems
Mushrooms	230g	Rinse, cut in quarters
Potatoes, russet	910g	Cut in 2 ½cm wedges
	450g	Hand-cut fries, thin
	450g	Hand-cut fries, soak 30 mins in cold water then pat dry
	4 whole	Pierce with fork 3 times
Potatoes, sweet	910g	Cut in 2 ½ cm chunks
	6 whole (170-230g)	Pierce with fork thoroughly
Courgette	680g	Cut in quarters lengthwise, then cut in 2 ½ cm pieces
POULTRY		
Chicken breasts	2 breasts (340-680g)	Bone in
	4-6 breasts (170-230g each)	Boneless
Chicken thighs	4 thighs (170-285g each)	Bone in
	4 thighs (115-230g)	Boneless
Chicken wings	1kg	Drumettes & flats
Chicken, whole	1 chicken 1.8-2.7kg	Trussed
Chicken drumsticks	910g	None

TIP When using Air Fry, add 5 minutes to the suggested cook time for the unit to preheat before you add ingredients.

OIL	TEMP	COOK TIME
2 tsp	200°C	8-10 mins
None	200°C	45-60 mins
None	205°C	25-30 mins
1 Tbsp	205°C	10-13 mins
1 Tbsp	200°C	15-18 mins
1 Tbsp	200°C	20-25 mins
1 Tbsp	200°C	14-16 mins
2 Tbsp	200°C	15-20 mins
1 Tbsp	200°C	12-15 mins
1 Tbsp	200°C	7-10 mins
None	150°C	9-11 mins
1 Tbsp	200°C	7-8 mins
1 Tbsp	200°C	20-25 mins
1/2-3 Tbsp canola	200°C	18-22 mins
1/2-3 Tbsp canola	200°C	24-27 mins
None	200°C	35-40 mins
1 Tbsp	200°C	15-20 mins
None	200°C	35-40 mins
1 Tbsp	200°C	10-15 mins
Brush with oil	190°C	22-28 mins
Brush with oil	190°C	22-25 mins
Brush with oil	200°C	22-28 mins
Brush with oil	200°C	18-22 mins
1 Tbsp	200°C	24-28 mins, flip halfway
Brush with oil	190°C	55-75 mins
1 Tbsp	200°C	20-22 mins

For best results, shake, toss, or flip often.

We recommend frequently checking your food and shaking, tossing, or flipping it to ensure desired results.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

Shake/toss food or flip with silicone-tipped tongs

Remove food immediately after cook time is complete and your desired level of doneness is achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.

Air Fry Chart, continued Combi Pan + Crisper Plate, Level 1

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION
BEEF		
Burgers	4 (115g burgers), 20% fat	2 ½ cm thick
Steaks	2 steaks (230g each)	Whole
PORK & LAMB		
Bacon, thick cut	6 strips, 1 (300g) package	Lay strips evenly over the plate
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (285-340g each)	None
	4 boneless chops (170-230g each)	None
Pork fillets	2 fillets (450-680g each)	Whole
Sausages	8 sausages	Whole
FISH & SEAFOOD		
Fish cakes	6-8 cakes (170-230g each)	None
Salmon fillets	2 fillets (115g each)	None
Prawns	450g	Raw, whole, peel, keep tails on
FROZEN FOODS		
Chicken nuggets	680g	None
Fish fillets	1 box (6 fillets)	None
Fish fingers	400g	None
French fries	450g	None
	910g	None
Chunky chips	500g	None
Hash browns	8 (360g)	None
Potato wedges	650g	None
Roast potatoes	700g	Whole
Veggie burgers	4 (350g)	None
Veggie sausages	6 (270g)	None

TIP When using Air Fry, add 5 minutes to the suggested cook time for the unit to preheat before you add ingredients.

OIL	TEMP	COOK TIME
None	190°C	10-12 mins
None	200°C	10-20 mins
None	165°C	12-15 mins (no preheat)
Brush with oil	190°C	15-17 mins
Brush with oil	190°C	15-18 mins
Brush with oil	190°C	25-35 mins
None	200°C	8-10 mins
Brush with oil	175°C	10-13 mins
Brush with oil	200°C	10-13 mins
1 Tbsp	200°C	7-9 mins
None	200°C	11-13 mins
None	200°C	13-15 mins
None	200°C	9-11 mins
None	180°C	20-24 mins
None	180°C	26-30 mins
None	200°C	17 mins
None	200°C	14 mins
None	200°C	15 mins
Brush with oil	200°C	25-30 mins
None	190°C	14 mins
None	200°C	7-8 mins

For best results, shake, toss, or flip often.

We recommend frequently checking your food and shaking, tossing, or flipping it to ensure desired results.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

Shake/toss food or flip with silicone-tipped tongs

Remove food immediately after cook time is complete and your desired level of doneness is achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.

Cooker Mode

Sauté, slow cook, and more with even and continuous bottom heat.



BEST FOR: Low and slow favourites like tender proteins, sautéed veggies, classic soups and stews

How to use Cooker

STEP 1

Select function

Flip the SmartSwitch down to **AIR FRY/Cooker** and select **Cooker**.

STEP 2

Add accessory and food

Follow accessory setup guidelines below. For SEAR/SAUTÉ, preheat Combi Pan before cooking. For SLOW COOK, place food on pan before sliding pan into Level 1.

STEP 3

Set the time & temp

Press START/STOP to begin cooking. For SEAR/SAUTÉ, select a temp level between 1 and 5. A timer will count up on start.

Accessory setup

SEAR/SAUTÉ



SLOW COOK



Note: Preheat Combi Pan for 2-5 minutes. When using this function, you must keep the door open at all times.



SLOW-COOKED BOLOGNESE SAUCE

INTERMEDIATE RECIPE ●●○

PREP: 15 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 4 HOURS 15 MINUTES | **SAUTÉ:** 15 MINUTES | **COOK:** 4 HOURS

MAKES: 10 SERVINGS | **ACCESSORIES:** COMBI PAN

INGREDIENTS

2 tablespoons olive oil
1 white onion, peeled, diced
2 celery stalks, diced
2 whole carrots, peeled, diced
3 garlic cloves, peeled, minced
2 tablespoons tomato paste
1kg minced beef
1 tablespoon Italian seasoning
Sea salt and ground black pepper, as desired
240ml dry red wine
2 (400g) tins of chopped tomatoes
180ml whole milk

DIRECTIONS

- 1 Slide the Combi Pan into Level 1. With the door open, flip the SmartSwitch to **AIR FRY/Cooker**. Select **SEAR/SAUTÉ**, and set temperature to **HI**. Press **START/STOP** and let pan preheat in unit for 2 minutes.
- 2 After 2 minutes, using an oven mitt, carefully remove the pan and add olive oil to evenly cover the bottom of the pan. Add onion, celery, carrots, and garlic. Return pan to unit and, with the door open, sauté vegetables for 6 minutes, stirring occasionally.
- 3 After 6 minutes, remove pan and add tomato paste. Stir until evenly combined, return pan to unit and cook for 1 minute. Remove pan, add minced beef, Italian seasoning, salt, and pepper. Stir to combine. Return pan to Level 1 and cook until beef is browned, about 5 minutes.
- 4 After 5 minutes, remove pan, and add red wine. Return pan to unit and let mixture reduce for 3 minutes.
- 5 Press **START/STOP** to turn off unit. Transfer the pan to a flat heat-safe surface, add tomatoes and liquid. With the back of a wooden spoon, break up the tomatoes, then whisk in milk, salt, and pepper until combined.
- 6 Return pan to Level 1 and close door. Select **SLOW COOK**, set temperature to **HI** and set time to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 7 When cooking is complete, remove pan and serve bolognese over pasta.

Looking for a smaller yield? Reduce this recipe by cutting all ingredients in half and cooking as instructed.

Prefer a plant-based recipe? Use your favourite plant-based minced beef and cook as instructed. Substitute milk with preferred non dairy milk.



Anleitung zur Zubereitung von Kombi-Gerichten

Wir präsentieren Ninja Combi – Unser Multitalent: Multikocher, Backofen und Heißluftfritteuse in einem.

Verwende Ninja Combi als Herd, Ofen oder sogar als Heißluftfritteuse. Das clevere Design kombiniert zwei Heizelemente an der Ober- und Unterseite mit einem leistungsstarken Umluftventilator, was die Speisen effektiv gart und knusprig macht. Die große Tür ermöglicht einen einfachen Zugriff auf die Speisen – vor, während und nach dem Kochen.

Du musst schnell eine große Menge zubereiten? Mit der 15-Minuten*-Combi-Meals-Funktion kannst du in kürzester Zeit eine Mahlzeit für bis zu 8 Personen zubereiten. Sie ist auch perfekt für eine vierköpfige Familie. Du kannst größere Mengen vorkochen, um Reste zu genießen, oder einfache Mahlzeiten unter der Woche zubereiten.

Erfahre mehr dazu, wie einfach es ist, den Combi zu benutzen. Außerdem findest du Rezepte für den Einstieg und praktische Kochtabellen mit Tipps zur Verwendung beliebter, alltäglicher Zutaten.

NINJA
TEST
KITCHEN



SCAN FOR
MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

*ohne Vorheizen



Inhalt

Erste Schritte	72
Multikocher-Funktionen	74
Heißluft-Frittieren/Cooker-Funktionen	75
Kombi-Gerichte	78
Zubereiten von Kombi-Gerichten	80
Reis-/Pasta-Gartabellen	84
Mit Sojahonig glasierter Lachs mit Naturreis und Brokkoli	86
Hähnchen-Fajitas mit Reis und Bohnen	88
Quiche mit Spinat, Cheddar und kleinen Knoblauch-Kartoffeln (V)	90
Garnelen süß-sauer mit „gebratenem“ Reis	92
Hähnchenschenkel mit Champignonsauce und Estragon-Reis	93
Penne mit Tomaten, Oliven, Hackbällchen und Knoblauchbrot	94
Griechische Falafel mit cremigem Spinat-Orzo	96
In Prosciutto gewickelter Kabeljau mit gebratenem mediterranem Gemüse und Quinoa	97
Kombi-Crisp	98
Rinderbraten mit Wurzelgemüse und Rotwein-Pfannensauce	100
Focaccia mit Rosmarin (VG)	102
Gefüllte Ofenkartoffeln	104
Gartabelle	106
Kombi-Backen	112
Pain Au Chocolate (V)	114
Apfelkuchen (V)	116
Schokoladen-Käsekuchen (V)	118
Heißluft-Frittieren	120
Knuspriger Brokkoli mit Parmesan (V)	122
Käsespätzle	124
Frikassee mit Brezelknödel	125
Gefüllte Deep-Dish-Pizza	126
Lasagne mit Spinat und Ricotta	128
Gartabelle	130
Cooker	134
Langsam gegarte Bolognese-Sauce	136



Erste Schritte

Was ist ein SmartSwitch?

SmartSwitch ermöglicht den mühelosen Wechsel zwischen den Modi **Combi Cooker** und **Heißluft-Frittieren/Herd**. Die Auswahl des richtigen Modus sorgt für die perfekten Garbedingungen für deine Gerichte.



Multicooker (Multikocher)

Optimal für Drei-Gänge-Menüs, Braten, frisches und gefrorenes Fleisch, Wurzelgemüse, Pasta und Reis ohne Abgießen sowie zum Brotbacken.

TIPP: Küche bei Bedarf über einen Abluftventilator oder ein offenes Fenster lüften, da beim Kochen Dampf austreten kann.

- COMBI MEALS
- COMBI CRISP
- COMBI BAKE
- RICE / PASTA
- STEAM
- PROVE



Air Fry/ Cooker (Heißluft-Frittieren/ Herdplatte)

Für traditionelles Backen wie Kekse und Brownies oder zum kurzen Anbraten von Gemüse oder langsamen Garen von Chilis und Aufläufen. Auch großartig für gefrorenen Lieblings-Snacks wie Chicken Nuggets, Pommes Frites und mehr.

- GRILL
- AIR FRY
- BAKE
- REHEAT
- SLOW COOK
- SEAR / SAUTÉ



Mitgeliefertes Zubehör



Backblech

Kann allein oder mit dem Kombi-Braëer für Drei-Gänge-Menüs verwendet werden.
Antihafbeschichtung.



Kombi-Bräter

Antihafbeschichteter Bräter mit hohem Rand zum Backen, Braten und Dampfgaren. Auch als Servierschale geeignet. Antihafbeschichtung.



Crisper Gittereinsatz

Passt in den Kombi-Bräter für rundum knusprige Gerichte.
Antihafbeschichtung.

HINWEIS: Farbe des Zubehörs kann je nach Modell variieren. Tipps zum Reinigen und zur Pflege sind in der Bedienungsanleitung zu finden.

Multicooker-Funktionen

Schnellgaren, dämpfen und Teig gehen lassen mit superheißem Dampf und schnelle Zyklonluft in 6 Funktionen.

KOMBI-GERICHTE



Hauptgerichte und Beilagen werden gleichzeitig mit Dampf und zyklonischem Luftstrom zubereitet.

Siehe Meal Builder auf Seite 80.

KOMBI-CRISP



Innen saftige und außen knusprige Gerichte: Ganze Braten, frische oder gefrorene Proteinquellen und Gemüse.

KOMBI-BACKEN



Unser Dampf und schneller zyklonischer Luftstrom sorgen für eine hoch aufgehende, fluffige und gleichmäßige Konsistenz und Kruste.

DAMPFGAREN



Sanfte Zubereitung empfindlicher Speisen bei hohen Temperaturen, um Feuchtigkeit, Geschmack und Nährstoffe zu erhalten.

REIS/PASTA



Pasta und fluffiger Reis, perfekt gekocht.

TEIG GEHEN LASSEN



Für eine Umgebung sorgen, in der der Teig ruhen und aufgehen kann.

Air Fry/Cooker-Funktionen

Ein Heißluftelement und eine Heizplatte lassen Heißluft zirkulieren und sorgen für schnelles Garen, Anbraten und mehr.

GRILL (GRILLEN)



Garen auf hoher Temperatur zum Anbraten und Käse schmelzen.

AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)



Sorgt für krosse und knusprige Speisen mit wenig oder ohne Öl.

BAKE (BACKEN)



Klassiker wie Kekse und Brownies, Aufläufe und andere Ofenfavoriten nur mit trockener Hitze zubereiten.

REHEAT (AUFWÄRMEN)



Durch vorsichtiges Erwärmen werden selbst Speisen vom Vortag knusprig.

SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN)



Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse und Köcheln von Saucen. Tür bei dieser Funktion geöffnet lassen.

SLOW COOK (LANGSAMES GAREN)



Garen von Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

ZUM ANBRATEN/SAUTIEREN UND LANGSAMEN GAREN DEN CRISPER GITTEREINSATZ ENTFERNEN UND DIREKT IM KOMBI-BRÄTER GAREN.



Heißluft-Frittieren

Die schnelle Zyklonluft umgibt die Lebensmittel und sorgt für ein rundum knuspriges Ergebnis.

HyperSteam

Der Heißdampf gart gleichmäßig und schließt den Saft ein.

Der schnelle und leichte Weg perfekte Gerichte zu zaubern mit nur einem Gerät

Kombi-Gerichte



Mit unserem Meal Builder auf Seite 80 gelangen 3-Gänge-Menüs für Familien in 15 Minuten.*

Kombi-Crisp



Innen saftige und außen knusprige Gerichte: ganze Braten, frische oder gefrorene Proteinquellen und Gemüse.

Kombi-Backen



Dampfgaren und schneller zyklonischer Luftstrom sorgen für eine hoch aufgehende, fluffige und gleichmäßige Konsistenz und Kruste.

Kombi-Gerichte

Mit unserem Meal Builder lassen sich
3-Gänge-Menüs für Familien in nur 15 Minuten zaubern.*



OPTIMAL FÜR: die gleichzeitige Zubereitung von Proteinquellen,
Getreide oder Pasta und Gemüse

*ohne Vorheizen

Tipps für Combi Meal



1. SCHRITT Getreide oder Pasta hinzufügen

Getreide oder Pasta mit der empfohlenen Flüssigkeitsmenge zum Kombi-Bräter hinzufügen. Miteinander verrühren und den Bräter auf Ebene 1 schieben.



2. SCHRITT Proteinquelle vorbereiten und würzen

Die gewünschte Proteinquelle vorbereiten, dann auf das Backblech geben und auf Ebene 2 schieben.



3. SCHRITT Temperatur und Zeit einstellen

Mit SmartSwitch zu COMBI COOKER wechseln und COMBI MEALS auswählen. Temperatur und Zeit je nach Proteinquelle einstellen.



4. SCHRITT Vorheizen und Dampfgaren

Nach dem Drücken der Start-Taste erscheinen Fortschrittsbalken und das Gerät baut 5-10 Minuten lang Dampf auf. Zu diesem Zeitpunkt das Gerät nicht öffnen. Der Timer beginnt automatisch, nachdem der Vorgang beendet ist.

Gemüse zugeben Frisches oder gefrorenes Gemüse in den Bräter in Schritt 1 oder auf das Backblech in Schritt 2 geben für ein knuspriges Finish. In der Pasta- und Reis-Tabelle auf Seite 14 finden sich zusätzliche Optionen.

Beginne mit diesen Favoriten

PASTA UND HÄHNCHEN

TEMP: 200°C | **TIME:** 15-18 Minuten



Ebene 2

6 Hähnchenbrüste
(ohne Haut und Knochen)
je 170-230 g, 2 1/2 cm dick



Ebene 2

4 Sirloin-Steaks
je 140-200 g)



Ebene 1

450 g Pasta
960 ml Tomaten-Pastasauce
710 ml Wasser + 1 Esslöffel Öl



Ebene 1

Weißer Reis
400 g, gewaschen
945 ml Wasser + 1 Esslöffel Öl

Kombi-Gerichte

1

Basis auswählen

Zunächst Getreide oder Pasta in den Kombi-Bräter geben. Brühe, Sauce oder Wasser hinzufügen und umrühren, bis alles vermischt ist. Bräter auf Ebene 1 schieben.

WEISSER REIS
400 g, gewaschen
945 ml Wasser + 1 Esslöffel Pflanzenöl

BASMATI-REIS
400 g
915 ml Wasser

RIESENCOUSCOUS
570 g
945 ml Wasser + 2 Esslöffel Pflanzenöl

QUINOA
400 g, gewaschen
830 ml Wasser

WILDREIS
340 g
830 ml Wasser + 2 Esslöffel Pflanzenöl

HELLE ODER VOLLKORN-PASTA
450 g

EINFACHE PASTA
1 l Wasser + 1 Esslöffel Öl

TOMATEN-PASTASAUCE
900 g Tomaten-Pastasauce
710 ml Wasser + 1 Esslöffel Öl

FÜR ALFREDO SAUCE
900 g Alfredo Sauce
590 ml Wasser

2

Gemüse auswählen

Bis zu 300 g frisches oder gefrorenes Gemüse vorbereiten und je nach gewünschter Konsistenz garen. Nach Geschmack würzen.

KNUSPRIGES GEMÜSE

300 g, frisch oder gefroren

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Herzhaftes Gemüse, wie Kartoffeln und Karotten, auf das Backblech legen und den Garvorgang starten.

ODER

- Feines Gemüse, wie Brokkoli und grüne Bohnen, in den letzten 5-7 Minuten zugeben.

ZARTES GEMÜSE

300 g, frisch oder gefroren

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Das ganze Gemüse in den Kombi-Bräter geben zusammen mit Getreide und Flüssigkeit.

HINWEIS: Um das Gemüseseparat von der Proteinquelle, aber dennoch knusprig zu garen, die Anleitung auf Seite 86 für ein Folienpaket lesen.

Würzen

Fleisch je nach Geschmack vor dem Garen marinieren oder würzen.

MARINADE NACH WAHL

BBQ-GEWÜRZ

TACO- ODER FAJITA-GEWÜRZ

SAFT UND ODER SCHALE EINER FRISCHEN ZITRONE

ITALIENISCHE GEWÜRZMISCHUNG

GRIECHISCHE GEWÜRZMISCHUNG

FÜNF-GEWÜRZE-PULVER

Builder

3

Proteinquelle wählen

Die gewünschte Proteinquelle vorbereiten, dann auf das Backblech legen. Das Backblech auf Ebene 2 schieben und die Tür schließen. Nicht panierte Proteinquellen mit Öl bestreichen.

HÄHNCHEN

- 6 Hähnchenbrüste (ohne Haut und Knochen)
je 170–230 g, 2½ cm dick
- 6 Hähnchenschenkel (ohne Knochen, ohne Haut)
je 85–140 g
- 6 Hähnchenschenkel (mit Haut und Knochen)
je 140–200 g
- 5–6 Hähnchenbrüste (gefroren)
je 140–230 g
- 6 Hähnchenschnitzel (gefroren, paniert)
je 140–200 g

RINDFLEISCH

- 4 Sirloin-Steaks
je 140–200 g
Rinderhack
- 900 g, in großen Stücken oder als Burger
Hackbällchen (frisch oder gefroren)
je 18–24, 2 ½–4 cm große Bällchen

SCHWEINEFLEISCH

- 8 Schweinekoteletts ohne Knochen (frisch oder gefroren)
je 170 g
- 4–6 Schweinekoteletts mit Knochen
je 340–400 g
- 5–6 Würste
450 g

MEERESFRÜCHTE

- 6 Lachsfilets (frisch oder gefroren)
je 140–230 g
- Jumbo-Shrimps (frisch oder gefroren)
680 g

VEGETARISCH

- Vegetarische Rindfleisch-Alternative
2 Packungen, je 340 g
Tofu
- 1 Packung, 450 g
in 2 ½–5 cm Würfel oder Stangen geschnitten

4

Garen

Mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln und **COMBI MEALS auswählen**. Temperatur und Zeit gemäß Fleischsorte einstellen.

HÄHNCHEN

- Brüste und Schenkel
(frisch oder gefroren)
200 °C 15–18 Minuten
- Panierte Hähnchenschnitzel
190 °C | 12–15 Minuten

RINDFLEISCH

- Steaks und frische oder
gefrorene Hackbällchen
175 °C für 12–15 Minuten

SCHWEIN

- Koteletts oder Würste
190 °C für 12–15 Minuten

MEERESFRÜCHTE

- Lachs und Shrimps (frisch oder gefroren)
175 °C für 12–15 Minuten

VEGETARISCH

- Tofu oder vegetarische Rindfleisch-
Alternative
175 °C für 12–15 Minuten
- Vegetarische Würste
190 °C für 12–15 Minuten

HINWEIS: Temperatur und Zeit richten sich nach gut durchgebratenen Proteinquellen. Für die gewünschte Garstufe die Speisen im Blick behalten.

Verfeinern

Gericht mit den vorgeschlagenen oder gewünschten Garnituren verfeinern.

SALZ/PFEFFER

FRISCHE KRÄUTER

GEWÜRZ

SALSA

GERÖSTETE NÜSSE ODER SAMEN

EINGELEGTES GEMÜSE

GUACAMOLE ODER AVOCADO

TSATSIKI

SAURE SAHNE

DRESSING, VINAIGRETTE ODER CHILISAUCE

HUMMUS

KÄSE NACH WAHL

GRIECHISCHER JOGHURT

1

Basis auswählen

Zunächst Getreide oder Pasta in den Kombi-Bräter geben. Brühe, Sauce oder Wasser hinzufügen und umrühren, bis alles vermischt ist. Bräter auf Ebene 1 schieben.

2

Gemüse auswählen

Bis zu 300 g frisches oder gefrorenes Gemüse vorbereiten und je nach gewünschter Konsistenz garen. Nach Geschmack würzen.

3

Proteinquelle wählen

Die gewünschte Proteinquelle vorbereiten, dann auf das Backblech legen. Das Backblech auf Ebene 2 schieben und die Tür schließen. Nicht panierte Proteinquellen mit Öl bestreichen.

4

Garen

Mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln und COMBI MEALS **auswählen**. Temperatur und Zeit gemäß Fleischsorte einstellen.

Würzen

Fleisch je nach Geschmack vor dem Garen marinieren oder würzen.

Libanesisches Brathähnchen mit Kräuter-Couscous



570 g Riesencouscous
945 ml Wasser oder Brühe
2 Esslöffel Pflanzenöl

1 Aubergine, in 2 cm große
Würfel geschnitten

8 Hähnchenschenkel, ohne
Knochen und Haut (125–150 g)

1 Esslöffel Schawarma-
Gewürzmischung, 1 Esslöffel
Pflanzenöl

Bei 200 °C
für 15–18 Minuten garen

Mit Hummus, griechischem
Joghurt, Tahini, frischer
Petersilie, Granatapfel und
einer Zitronenspalte belegen

Lachs mit Erbsen- Zitronen-Risotto



200 g Arborio-Reis
830 ml Brühe
150 g gefrorene Erbsen
Abrieb von 1 Zitrone

300 g Spargel

4–6 Lachsfilets
(frisch oder gefroren) 140–230 g

Zitronensaft, frischer
Knoblauch, Gewürze

Bei 175 °C
für 12–15 Minuten garen

Mit Parmesan, gehackten
Kirschtomaten und Basilikum
belegen

Kombi-Gerichte

Rinder-Taco-Bowls



400 g leicht kochbarer
Langkornreis
415 ml Wasser
2× 400 g schwarze Bohnen
in Dosen, abgetropft

1 Paprika, in 1 cm große Stücke
geschnitten 1 rote Zwiebel, in
1 cm große Stücke geschnitten
1 Esslöffel Olivenöl

500 g Rinderhackfleisch oder
vegetarische Fleischalternative

2 Esslöffel Taco-Gewürz,
1 Teelöffel getrockneter
Oregano

10 Minuten lang bei 150 °C
garen

Mit Salsa, Guacamole, saurer
Sahne, geriebenem Käse und
Taco-Schalen belegen

Teriyaki-Tofu mit Jasminreis



400 g Jasminreis
900 ml Wasser

150 g Spargel
150 g Brokkoli

450 g Tofu, in 2 cm große
Würfel geschnitten

Teriyaki-Marinade

12-15 Minuten lang bei 175 °C
garen

Mit Frühlingszwiebeln,
Avocado, eingelegten roten
Zwiebeln und Chili belegen

Tandoori-Hähnchenspieße mit gewürztem Basmatireis



400 g Basmatireis
900 ml Wasser oder Brühe
1 Zimtstange
3 Kardamomkapseln
½ Teelöffel Kurkuma

1 Paprika und 1 rote Zwiebel
in 3 cm große Würfel
geschnitten

6 Hähnchenschenkel ohne Knochen
und ohne Haut (125-150 g)

Tandoori-Paste/Marinade

Bei 200 °C
für 15-18 Minuten garen

Mit Minzjoghurt, Gurken-,
Tomaten- und Zwiebelsalsa
und Mango-Chutney servieren

REIS-TABELLE

Den gewünschten Reis mit Wasser oder Brühe in den Kombi-Bräter geben.
Auf Ebene 1 schieben und den Anleitungen in Schritt 3 für den Garvorgang folgen.



Schritt 1

Reis wählen

WEISSER LANGKORN-REIS *

400 g

WEISSER REIS, MITTELKORN*

400 g

ARBORIO-REIS

200 g

BASMATI-REIS*

400 g

BRAUNER REIS*

400 g

FARRO

400 g

JASMIN-REIS*

400 g

PERLGRAUPEN*

400 g

SUSHI-REIS*

400 g

WILDREIS*

400 g



Schritt 2

Wasser/Brühe hinzufügen

WEISSER REIS, LANGKORN*

950 ml

WEISSER REIS, KURZKORN*

950 ml

ARBORIO-REIS

830 ml

BASMATI-REIS*

950 ml

BRAUNER REIS*

950 ml

FARRO

950 ml

JASMIN-REIS*

950 ml

PERLGRAUPEN*

1 L

SUSHI-REIS*

950 ml

WILDREIS*

950 ml



Schritt 3

Garen

Mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln, **RICE/PASTA** auswählen, das Gerät zeigt den Standardeinstellung **RICE** an. Auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Das Gerät zeigt mit einem Fortschrittsbalken den Garvorgang an. Wenn der Garvorgang beendet ist, beginnt der Timer vorwärtszuzählen und das Gerät wechselt zur Warmhaltefunktion.

Hinweis: Für optimale Ergebnisse, Reis/Getreide vor dem Garvorgang ganz mit Flüssigkeit bedecken.



Unbedingt Flüssigkeit hinzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.

Lust ein Gericht zuzubereiten?

Getreide als Basis für das Kombi-Gericht nehmen (siehe Tabelle auf Seite 80).

*VOR DEM VERWENDEN
ABSPÜLEN

PASTA-TABELLE

Die gewünschte Pasta mit Wasser oder Sauce in den Kombi-Bräter geben. Auf Ebene 1 schieben und den Anleitungen in Schritt 3 für den Garvorgang folgen.



Schritt 1

Pasta wählen

HELLE/VOLLKORN-PASTA

450 g

KICHERERBSEN-PASTA

450 g

EIERNUDELN

340 g Tüte

GLUTENFREIE

450 g

PROTEIN-PASTA

440 g

ROTE LINSEN

450 g

REIS-PASTA

340 g



Schritt 2

Vorbereitung wählen

EINFACHE PASTA

1 l Wasser
1 Esslöffel Öl

TOMATEN-PASTASAUCE

910 g Tomaten-Pastasauce
710 ml Wasser
1 Esslöffel Öl

ALFREDO

850 g
Alfredo Sauce
600 ml Wasser



Schritt 3

Garen

Mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln, **RICE/PASTA** auswählen, die **TIME/TEMP**-Pfeiltasten bewegen bis **PASTA** auf der Anzeige erscheint, **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Das Gerät zeigt mit einem Fortschrittsbalken den Garvorgang an. Wenn der Garvorgang beendet ist, beginnt der Timer vorwärtszuzählen und das Gerät wechselt zur Warmhaltefunktion.

Hinweis: Für optimale Ergebnisse Pasta vor dem Garvorgang ganz mit Sauce/Flüssigkeit bedecken.



Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.

Lust ein Gericht zuzubereiten?

Pasta als Basis für das Kombi-Gericht (siehe Tabelle auf Seite 80).

TIPP: Pasta nach dem Garvorgang 5 Minuten ziehen lassen, dann mit der Sauce verrühren und servieren.



Kickstarter-Rezepte

Mit Sojahonig glasierter Lachs mit Reis und Brokkoli

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 23 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 10 MINUTEN | **GAREN:** 13 MINUTEN
ERGIBT: 4-6 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, ALUFOLIE, BACKBLECH

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

410 g Basmatireis
710 ml Wasser

EBENE 2 (Backblech)

120 ml Sojasauce
80 ml Honig
2 Esslöffel Olivenöl
4 Knoblauchzehen, geschält,
fein gehackt

1 Esslöffel Ingwer, gerieben
1 Teelöffel Chilipaste
4-5 frische oder gefrorene
Lachsfilets (je 170 g)
215 g Brokkoliröschen
Meersalz und gemahlener
schwarzer Pfeffer nach Belieben

ANLEITUNG



1 Alle Zutaten für Ebene 1 in den Kombi-Bräter geben und miteinander verrühren. Bräter auf Ebene 1 schieben.



2 Sojasauce, Honig, Olivenöl, Knoblauchzehen, Ingwer und Chilipaste in einer großen Schüssel vermengen. 2 Esslöffel der Mischung entnehmen und in einer kleinen Schüssel aufheben. Den Lachs in die große Schüssel geben, gleichmäßig mit Sauce bedecken und 5 Minuten ziehen lassen.



3 In einer separaten großen Schüssel den Brokkoli in der entnommenen Sojasaucen-Mischung wenden, bis er gleichmäßig bedeckt ist. Das Stück in Alufolie zu einem Folienpaket von etwa 25 cm Länge und 10 cm Breite einwickeln. Beiseitestellen.



4 1 1/2 Esslöffel der Marinade auf das Backblech geben und dann den Lachs darauf legen. Das Backblech auf Ebene 2 schieben.



5 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln.



6 **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 13 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 10 Minuten dampfgaren). Wenn noch 7 Minuten auf dem Timer verbleiben, das Folienpaket mit dem Brokkoli auf das Backblech mit dem Lachs legen, um den Garvorgang zu beenden.



7 Wenn der Garvorgang beendet ist, das Backblech und den Bräter aus dem Gerät nehmen. Den Reis auflockern und mit dem Lachs und Brokkoli servieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Die Garzeit ist für durchgebratenen Lachs gedacht. Für die gewünschte Garstufe die Speisen im Blick behalten.

Kickstarter-Rezepte

Hähnchen-Fajitas mit Reis und Bohnen

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 20 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 10 MINUTEN | **GAREN:** 10 MINUTEN
ERGIBT: 8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

400 g weißer Reis, gewaschen
 2 Dosen (je 425 g) schwarze Bohnen, abgetropft, gewaschen
 1 Esslöffel Pflanzenöl
 950 ml Wasser
 2 Esslöffel Limettensaft
 30 g Koriander, fein gehackt

EBENE 2 (Backblech)

2 rote Paprika, entkernt, in dünnen Scheiben
 1 weiße Zwiebel, geschält, in dünnen Scheiben
 1 Esslöffel Olivenöl
 2 Teelöffel gemahlener Kümmel
 Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
 680 g Hähnchenbrust ohne Haut, in 1 cm Streifen geschnitten
 1 Teelöffel Fajita-Gewürz

TOPPINGS (optional)

Harte oder weiche Tortillas
 Saure Sahne
 Salsa
 Geriebener Käse

Lieber ein vegetarisches Rezept?

680 g vegetarische Hähnchen-Alternative wie angegeben zubereiten.

Tipp: Du magst keine schwarzen Bohnen? Du kannst auch Kidneybohnen verwenden.

ANLEITUNG



1 Alle Zutaten für Ebene 1, bis auf den Limettensaft und Koriander, in den Kombi-Bräter geben und miteinander verrühren. Bräter auf Ebene 1 schieben.



2 In einer großen Schüssel Paprika, Zwiebel, Olivenöl, Kümmel, Salz und Pfeffer gleichmäßig miteinander vermengen. Dann die Zutaten auf eine Seite des Backblechs geben.



3 In der gleichen großen Schüssel Hähnchen und Fajita-Gewürz miteinander vermengen. Dann auf die andere Seite des Backblechs geben. Das Backblech auf Ebene 2 schieben.



4 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln.



5 Dann **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 10 Minuten dampfgaren).



6 Wenn der Garvorgang beendet ist, Backblech und Bräter aus dem Gerät nehmen. Hähnchen und Gemüse mit Saft in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Limettensaft und Koriander nach Belieben zum Reis geben und zum Servieren auflockern. Zutaten für alle gemeinsam mit weichen Tortillas oder Taco-Shells servieren.

Die Basiszutat ist noch nicht gar?

Falls die Basiszutat mehr Zeit benötigt, auf SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) stellen und mit offener Tür garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

QUICHE MIT SPINAT, CHEDDAR UND KLEINEN KNOBLAUCH-KARTOFFELN



EINSTEIGERREZEPT ●○○

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 35 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 5 MINUTEN | **GAREN:** 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, CRISPER GITTEREINSATZ, BACKBLECH, 20 CM TORTENFORM MIT HERAUSNEHMBAREM BODEN

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter, Crisper Gittereinsatz)

240 ml Wasser, zum Dampfgaren
275 g fertig ausgerollter Blätterteig, Zimmertemperatur
6 große Eier
60 ml Sahne
1/2 weiße Zwiebel, geschält, in dünnen Scheiben
110 g geriebener Cheddarkäse, aufgeteilt
100 g Spinat, grob gehackt
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

EBENE 2 (Backblech)

600 g kleine Kartoffeln, halbiert
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Esslöffel Knoblauchpulver
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

 **Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.**

ANLEITUNG

- 1 240 ml Wasser in Kombi-Bräter zum Dampfgaren gießen, dann den Crisper Gittereinsatz in den Bräter geben und beiseite stellen.
- 2 Den fertig ausgerollten Blätterteig in die Tortenform legen, auf den Boden drücken und in die passende Form bringen.
- 3 In einer mittleren Schüssel Eier und Sahne verrühren. Zwiebel, 55 g Cheddarkäse, Spinat, Salz und Pfeffer dazugeben und gleichmäßig miteinander vermengen. Die Mischung in die vorbereitete Tortenform geben und mit dem restlichen Cheddarkäse bestreuen. Die Quiche auf den Crisper Gittereinsatz im Kombi-Bräter stellen und auf Ebene 1 schieben.
- 4 In einer großen Schüssel die Kartoffeln in Öl, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Die Kartoffeln auf das Backblech geben und auf Ebene 2 schieben.
- 5 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. Dann **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 5 Minuten dampfgaren).
- 6 Wenn noch 22 Minuten auf dem Timer verbleiben, das Backblech mit den Kartoffeln herausnehmen und für gleichmäßiges Garen wenden. Die Kartoffeln wieder in das Gerät schieben und weitere 8 Minuten garen lassen. Wenn noch 14 Minuten verbleiben, die Kartoffeln herausnehmen und beiseitestellen.
- 7 Wenn der Garvorgang beendet ist, ist die Quiche fluffig und weich in der Mitte, dann 5 Minuten abkühlen lassen. Warm oder bei Zimmertemperatur mit den Kartoffeln servieren. Die Quiche kann bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.





GARNELEN SÜSS-SAUER MIT „GEBRATENEM“ REIS

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

VORBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 22 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 7 MINUTEN | **GAREN:** 15 MINUTEN
ERGIBT: 8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

300 g weißer Reis, gewaschen
710 ml Wasser

EBENE 2 (Backblech)

680 g frische oder gefrorene Jumbo-Garnelen, geschält, entdarmt

100 ml süß-saure Sauce

Ananas aus der Dose, gewürfelt
(210 g Ananas, plus 2 Esslöffel Saft)

1 Esslöffel Reisesseig

2 Esslöffel Pflanzenöl, aufgeteilt

2 Teelöffel Speisestärke

1 rote Paprika, entkernt,
in 2 ½ cm Stücke geschnitten

3 Frühlingszwiebeln, in dünnen Scheiben

2 Esslöffel Sojasauce,
mehr nach Belieben

2 Teelöffel Meersalz

Lieber ein vegetarisches Rezept? Alternativ

680 g gepressten festen Tofu in

1 ½ cm große Würfel geschnitten verwenden.

ANLEITUNG

- 1 Zutaten für Ebene 1 in den Kombi-Bräter geben, dann den Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 In einer großen Schüssel alle Zutaten für Ebene 2 gleichmäßig miteinander vermengen. Die Zutaten auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Backblech auf Ebene 2 schieben.
- 3 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. Dann **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 7 Minuten dampfgaren).
- 4 Wenn der Garvorgang beendet ist, Backblech und Bräter herausnehmen. Garnelen und Gemüse zum Reis geben und gleichmäßig miteinander vermengen. Nach Belieben zusätzlich mit Sojasauce servieren.



Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.



HÄHNCHENSCHENKEL MIT CHAMPIGNONSAUCE UND ESTRAGON-REIS

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 20 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 3 MINUTEN | **GAREN:** 17 MINUTEN
ERGIBT: 4-6 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

2 Esslöffel Pflanzenöl
250 g gefrorene grüne Bohnen
350 g weißer Reis
2 Teelöffel getrockneter Estragon
830 ml Wasser

EBENE 2 (Backblech)

6-8 Hähnchenschenkel
ohne Knochen und Haut, getupft
1 Dose (300 g) Champignon-
Cremesuppe
1 Esslöffel Knoblauchpulver
170 g kleine braune
Champignons in Scheiben
Meersalz und gemahlener schwarzer
Pfeffer, nach Belieben
2 Teelöffel Speisestärke

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten für Ebene 1 in den Kombi-Bräter geben und miteinander verrühren. Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 Alle Zutaten für Ebene 2 in einer großen Schüssel miteinander vermengen bis das Hähnchen gleichmäßig bedeckt ist. Die Mischung auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen, dann auf Ebene 2 schieben.
- 3 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. Dann **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 17 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 3 Minuten dampfgaren).
- 4 Wenn der Garvorgang beendet ist, Backblech und Bräter herausnehmen. Das Hähnchen 5 Minuten ziehen lassen. Champignonsauce gleichmäßig verrühren, dann mit Hühnchen und Reis servieren.

Die Basiszutat ist noch nicht gar?

Falls die Basiszutat mehr Zeit benötigt, auf SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) stellen und mit offener Tür garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.



Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.





PENNE MIT TOMATEN, OLIVEN, HACKBÄLLCHEN UND KNOBLAUCHBROT

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 22 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 9 MINUTEN | **GAREN:** 13 MINUTEN
ERGIBT: 6-8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH, ALUFOLIE

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

500 g Penne
900 g Tomaten-Pastasauce
830 ml Wasser
100 g entkernte schwarze Oliven
1 Esslöffel Pflanzenöl
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
je nach Geschmack

EBENE 2 (Backblech)

450 g vorgefertigte, frische Hackbällchen
1 Esslöffel Pflanzenöl
56 g ungesalzene Butter, weich
1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
1 Esslöffel Petersilie, grob gehackt
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
nach Belieben
1/2 Baguette, längs halbiert

 **Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.**

Die Basiszutat ist noch nicht gar?

Falls die Basiszutat mehr Zeit benötigt, auf SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) stellen und mit offener Tür garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten für Ebene 1 in den Kombi-Bräter geben und miteinander verrühren. Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 In einer mittleren Schüssel die Hackbällchen gleichmäßig mit Öl bedecken, dann auf eine Seite des Backblechs geben.
- 3 Butter, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel gleichmäßig miteinander vermengen. Die Buttermischung auf die Innenseite der Baguettes streichen, jedes Stück Brot in Alufolie wickeln und mit der Butterseite nach oben auf das Backblech geben. Das Backblech auf Ebene 2 schieben.
- 4 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. Dann **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 13 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 9 Minuten dampfgaren).
- 5 Wenn der Garvorgang beendet ist, Backblech und Bräter herausnehmen. Die Pasta umrühren und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, oder bis die Sauce aufgenommen ist.
- 6 Wenn die Pasta fertig ist, mit Hackbällchen und Knoblauchbrot servieren.

TIPP Bei fertigen, gefrorenen Hackbällchen, dauert die Garzeit 3-4 Minuten länger.

Lieber ein vegetarisches Rezept? Einfach vegane Butter und vegetarische Hackbällchen nehmen. Nach Anleitung zubereiten.



GRIECHISCHE FALAFEL MIT CREMIGEM SPINAT-ORZO

EINSTEIGERREZEPT ●○○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 20 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 8 MINUTEN | **GAREN:** 12 MINUTEN
ERGIBT: 4-6 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

450 g Orzo

1 l Wasser

100 g frischer Spinat, gehackt

2 Teelöffel Meersalz

2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt

120 ml Tzatziki

40 g Fetakäse, zerkrümelte

EBENE 2 (Backblech)

8-12 gefrorene Falafel

TOPPINGS (optional)

Tzatziki

Gurke

Frische Petersilie

Hummus

Gebratene rote Paprika

ANLEITUNG

- 1 Orzo, Wasser, Spinat und Salz in den Kombi-Bräter geben und miteinander verrühren. Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 Falafel auf das Backblech geben und auf Ebene 2 schieben.
- 3 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. Dann **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 8 Minuten dampfgaren).
- 4 Wenn der Garvorgang beendet ist, Backblech und Bräter herausnehmen. Petersilie, Tzatziki und Feta mit Orzo vermengen. Falafel mit cremigem Orzo und gewünschten Toppings servieren.



Lieber ein vegetarisches Rezept? Dies wird zu einem veganen Gericht, wenn veganer Feta und veganes Tsatsiki verwendet wird.



Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.

IN PROSCIUTTO EINGEWICKELTER KABELJAU MIT GEBRATENEM MEDITERRANEM GEMÜSE UND QUINOA

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 20 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 5 MINUTEN | **GAREN:** 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

300 g Quinoa, gewaschen
850 ml Wasser
½ Teelöffel Meersalz
2 EL natives Olivenöl extra

EBENE 2 (Backblech)

6 Kabeljaufilets (je 120-140 g)
6 Scheiben Prosciutto
2 mittelgroße Zucchini, halbiert und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
200 g Kirschtomaten, gewaschen und durchstochen
3 Esslöffel natives Olivenöl extra
3 Knoblauchzehen, geschält und fein zerdrückt
Saft einer ½ Zitrone
1 Teelöffel feines Salz
50 g entkernte schwarze Oliven
6 Esslöffel Pesto zum Servieren

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten für Ebene 1 in den Kombi-Bräter geben und miteinander verrühren. Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 Jedes Kabeljaufilet in eine Scheibe Prosciutto wickeln und auf eine Seite des Backblechs geben. Auf der anderen Seite des Backblechs Zucchini und Kirschtomaten hinzufügen.
- 3 In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Knoblauch, Zitrone und Salz vermischen. Die Mischung über den Kabeljau und Gemüse träufeln, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Backblech auf Ebene 2 schieben.
- 4 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. Dann **COMBI MEALS** auswählen, die Temperatur auf 220 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 5 Minuten dampfgaren).
- 5 Wenn noch 5 Minuten auf dem Timer verbleiben, Tür öffnen und die Oliven auf dem Backblech verteilen. Das Blech wieder in das Gerät schieben und die Tür schließen, um den Garvorgang zu beenden.
- 6 Wenn der Garvorgang beendet ist, das Backblech und den Bräter aus dem Gerät nehmen. Den Kabeljau ein paar Minuten ziehen lassen. Die Quinoa mit einer Gabel auflockern, dann mit dem Kabeljau und Gemüse servieren. Nach Belieben mit etwas Pesto garnieren.



 **Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.**

Kombi-Crisp

Für zarte Gerichte, innen saftig und außen knusprig,
mit frischen oder gefrorenen Zutaten.



OPTIMAL FÜR: ganze Braten, frische oder gefrorene Proteinquellen
Gemüse und traditionelle Brote

Tipps für Combi Crisp

1. SCHRITT

Wasser hinzufügen

Wasser in den Kombi-Bräter gießen. In den Gartabellen und Rezepten finden sich Tipps für die Wassermenge.

2. SCHRITT

Zubehör wählen und Speisen zugeben

In den Gartabellen und Rezepten finden sich die geeigneten Zubehörteile. Die Speisen auf das Zubehörteil geben.

3. SCHRITT

Zeit und Temperatur einstellen

Mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln und **COMBI CRISP** auswählen. Zeit und Temperatur nach Menge oder Rezept einstellen.

HINWEIS

Nach dem Drücken der Start-Taste erscheinen Fortschrittsbalken und das Gerät baut etwa 5-10 Minuten lang Dampf auf. Zu diesem Zeitpunkt das Gerät nicht öffnen. Der Timer beginnt automatisch, nachdem der Vorgang beendet ist.

Wasserstand



Gemüse: 120 ml Wasser

Frische Proteinquellen: 240 ml Wasser

Gefrorene Proteinquellen: 475 ml Wasser

Beginne mit diesen Favoriten

GANZES HÄHNCHEN

TEMP: 200 °C
ZEIT: 35-40 Minuten



Ebene 1

Ganzes Hähnchen, 2-2,3 kg, bestrichen mit Öl, nach Belieben würzen

240 ml Wasser

LACHS-FILETS

TEMP: 230 °C
ZEIT: 10-13 Minuten



Ebene 2

6 gefrorene Filets, je 170 g, bestrichen mit Öl, nach Belieben würzen



Ebene 1

475 ml Wasser

BROKKOLI-RÖSCHEN

TEMP: 220 °C
ZEIT: 10-12 Minuten



Ebene 2

1 ½ Kopf Brokkoli, in große Röschen geschnitten, in Öl gewendet, nach Belieben würzen



Ebene 1

120 ml Wasser



Kickstarter-Rezepte

Rinderbraten mit Wurzelgemüse und Rotwein-Pfannensauce

EINSTEIGERREZEPT ●○○

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 71 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 6 MINUTEN | **GAREN:** 65 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, CRISPER GITTEREINSATZ

ZUTATEN

750 ml Rinderbrühe

200 ml Rotwein

2 frische Zweige Rosmarin oder Thymian

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

2 mittelgroße Karotten, Enden abgeschnitten, geschält, in 4 cm Stücke geschnitten

1 mittelgroße weiße Zwiebel, geschält, geviertelt

3 kleine oder 2 große Russet-Kartoffeln, in 4 cm Stücke geschnitten

2 Esslöffel Pflanzenöl, aufgeteilt
1,4-2,3 kg Rinderbraten, trocken getupft

2 Esslöffel Speisestärke

60 ml Wasser

ANLEITUNG



1 Rinderbrühe, Rotwein, Rosmarin oder Thymian, Salz und Pfeffer in den Kombi-Bräter geben und miteinander verrühren. Dann den Crisper Gittereinsatz auf die Brühe-Mischung im Bräter geben.



2 In einer großen Schüssel Gemüse mit 1 Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer vermengen. Das verbleibende Öl auf den Braten streichen und nach Belieben würzen. Den Braten auf den Gittereinsatz geben und Gemüse gleichmäßig um den Braten herum verteilen. Auf Ebene 1 schieben.



3 Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln.



4 Dann **COMBI CRISP** auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 65 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Garvorgang wird das Gerät 6 Minuten dampfgaren).



5 Wenn noch 20 Minuten verbleiben, mit einem Thermometer die innere Temperatur des Bratens nach der gewünschten Garstufe überprüfen. Wenn der Garvorgang beendet ist, den Bräter aus dem Gerät nehmen. Dann das Gemüse und den Gittereinsatz mit dem Braten entnehmen. Den Braten 10 Minuten ruhen lassen.



6 Um die Rotwein-Pfennensauce vorzubereiten, die Speisestärke mit Wasser vermischen, dann in den Bräter geben und unterrühren. Den Bräter auf Ebene 1 schieben und bei geöffneter Tür mit SmartSwitch auf **AIR FRY/Cooker** wechseln und **SEAR/SAUTÉ** auswählen, Temperatur auf 3 stellen. Die Mischung 2 Minuten lang köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, oder bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Braten schneiden und mit Gemüse und Rotwein-Pfennensauce servieren.





FOCACCIA MIT ROSMARIN

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **TEIG GEHEN LASSEN:** 40 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 24 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 4 MINUTEN **GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, CRISPER GITTEREINSATZ, FOODI ZEROSTICK 22 CM RUNDE KUCHENFORM ODER ANDERE 22 CM GROSSE RUNDE KUCHENFORM

ZUTATEN

240 ml Wasser zum Dampfgaren
 Antihaft-Kochspray
 400 g backstarkes Mehl, zusätzliches Mehl zum Kneten
 1 Tüte Trockenhefe
 1 ½ Teelöffel Meersalz
 4 Esslöffel natives Olivenöl extra, aufgeteilt
 250-300 ml lauwarmes Wasser
 Rosmarinzweige
 Meersalzflocken zum Darüberstreuen

ANLEITUNG

- 240 ml Wasser in den Kombi-Bräter zum Dampfgaren gießen. Den Crisper Gittereinsatz darauf geben, dann die Kuchenform mit Kochspray einsprühen. Beiseitestellen.
- Mehl, Hefe, Salz und 2 Esslöffel Olivenöl in eine große Schüssel geben. Nach und nach lauwarmes Wasser hinzufügen und den Teig mit einem Löffel verrühren oder mit den Händen kneten, bis sich eine Kugel formen lässt. Der Teig kann ein bisschen klebrig sein.
- Den Teig passend in der vorbereiteten Kuchenform verteilen. Die Kuchenform auf den Crisper Gittereinsatz im Kombi-Bräter stellen. Bräter auf Ebene 1 schieben.
- Tür schließen und mit SmartSwitch zu **AIR FRY /COOKER** wechseln. **PROVE** auswählen, die Temperatur auf 35 °C und die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken und den Teig gehen lassen.
- Während der Teig aufgeht, das restliche Olivenöl, Rosmarin und Salz in einer kleinen Schüssel miteinander verrühren. Beiseitestellen.
- Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, die Tür öffnen, mit den Fingern den Teig überall leicht eindrücken und mit der Olivenöl-Mischung beträufeln. Dann die Kuchenform auf den Crisper Gittereinsatz im Kombi-Bräter stellen.
- Die Tür schließen und **COMBI CRISP** auswählen, die Temperatur auf 175°C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Aufbacken wird das Gerät 3-4 Minuten dampfgaren).
- Wenn der Garvorgang beendet ist, das Backblech und den Bräter aus dem Gerät nehmen. Warm servieren. Focaccia hält sich in einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur bis zu 2 Tage frisch oder lässt sich bis zu 2 Monate einfrieren.

 **Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.**



GEFÜLLTE OFENKARTOFFELN

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 50 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 10 MINUTEN | **GAREN:** 40 MINUTEN
ERGIBT: 5 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, CRISPER GITTEREINSATZ

ZUTATEN

400 ml Wasser zum Dampfgaren
5 mittelgroße Ofenkartoffeln,
ein paarmal mit einer Gabel einstechen
110 g geriebener Cheddarkäse, aufgeteilt
120 ml Vollmilch
4 Esslöffel saure Sahne
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
je nach Geschmack

TOPPINGS (optional)

Geriebener Cheddarkäse
Vorgekochter gewürfelter Speck
Saure Sahne
Eingelegte Jalapeños in Scheiben

ANLEITUNG

- 1 400 ml Wasser in den Kombi-Bräter zum Dampfgaren gießen. Den Crisper Gittereinsatz darauf setzen, dann die Kartoffeln darauf geben. Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. Dann **COMBI CRISP** auswählen, die Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Garen zu beginnen (vor dem Aufbacken wird das Gerät 10 Minuten Dampfgaren).
- 3 Wenn der Backvorgang beendet ist, den Bräter entnehmen, die Kartoffeln auf einen Teller geben und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Wenn sie abgekühlt sind, oben 5-7 ½ cm dick einschneiden, dann das Innere in eine mittelgroße Schüssel füllen. Darauf achten, dass die Haut unversehrt bleibt.
- 4 In die mittelgroße Schüssel 55 g Cheddar, Milch, saure Sahne, Salz und Pfeffer geben und alles gleichmäßig miteinander vermengen.
- 5 Die Füllung in die Kartoffeln füllen, dann den Gittereinsatz wieder auf den Bräter setzen. Die Kartoffeln mit dem restlichen Käse bedecken. Bräter auf Ebene 2 schieben.
- 6 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **AIR FRY/Cooker** wechseln. **GRILL** auswählen und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn der Garvorgang beendet ist, den Bräter herausnehmen. Die Kartoffeln auf einen Teller geben und Käse, Speck, saure Sahne oder Käse, Jalapeños und saure Sahne darüber geben.

 **Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.**

Lieber ein vegetarisches Rezept? Benutzen Sie eine vegane Füllung nach Wahl.



Combi Crisp | Gemüse

Mit Kombi-Aufbacken gelangen großartige Gerichte, die außen knusprig und innen zart sind. Vor dem Hinzufügen der Speisen und Einsetzen des Zubehörs in das Gerät unbedingt den Boden des Kombi-Bräters mit Wasser füllen. Dies ist wichtig, damit sich Dampf entwickeln kann, um die gewünschten köstlichen Ergebnisse zu erzielen.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	ÖL <i>optional</i>
GEMÜSE			
Butternut-Kürbis	1	Enden abgeschnitten, entkernt, in 10 cm Stücke geschnitten	1 EL
Rote Bete	680–900 g	In 2 ½ cm große Stücke geschnitten	1-1 ½ EL
Brokkoli	1½ Köpfe, (600–700 g)	Große Röschen	1-1 ½ EL
Rosenkohl	680–900 g	Halbieren, Enden abschneiden	2 EL
Karotten	680 g	In 2 ½ cm große Stücke geschnitten	1 ½ EL
Blumenkohl	1 Kopf (600–700 g)	Ganz, Strunk entfernt	1 EL
Pastinaken	1 kg	In 2 ½ cm große Stücke geschnitten	1 EL
	680–910 g	In 8 Spalten geschnitten	1 EL
King Edward, Maris Piper oder Russet-Kartoffeln für handgeschnittene Pommes Frites oder Wedges	680–910 g	Handgeschnittene Pommes frites, 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann trocken tupfen	1 EL
	6	Im Ganzen (mittelgroß), mehrmals mit einer Gabel eingestochen	
	680–910 g	In 2 ½ cm große Stücke geschnitten	1 EL
Süßkartoffeln	1 kg	In 2 ½ cm große Stücke geschnitten	1 EL





Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.

HINWEIS: Der Dampfaufbau dauert ungefähr 5-10 Minuten.

Zubehör konfig.	WASSER	TEMPERATUR	GARZEIT
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	205 °C	12-15 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	205 °C	18-20 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	220 °C	10-12 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	220 °C	10-12 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	220 °C	18-22 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	205 °C	20-25 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	205 °C	20-25 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	205 °C	15-20 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	230 °C	15-20 Min.
Kombi- Bräter, Crisper Gittereinsatz	300 ml	205 °C	30 Min. (Gerät geht nicht länger als 30 Minuten bei Temperaturen ab 205 °C.)
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	205 °C	15-20 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	120 ml	230 °C	15-20 Min.

Combi Crisp | Frische Proteinquellen

Mit Kombi-Aufbacken gelangen großartige Gerichte, die außen knusprig und innen saftig sind. Vor dem Hinzufügen der Speisen und Einsetzen des Zubehörs in das Gerät unbedingt den Boden des Kombi-Bräters mit Wasser füllen. Dies ist wichtig, damit sich Dampf entwickeln kann, um die gewünschten köstlichen Ergebnisse zu erzielen.



ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	ÖL <i>optional</i>
GEFLÜGEL			
Hähnchenbrust mit Knochen und Haut	4 Hähnchenbrüste, je 340-680 g	Mit Öl bestreichen	2 EL
Hähnchenbrust ohne Knochen	6 Hähnchenbrüste, je 170-225 g	Mit Öl bestreichen	2 EL
Hähnchenbrüste, von Hand paniert	4 Hähnchenbrüste, je 170 g		
Hühnerkeulen	910 g	Mit Öl bestreichen	2 EL
Hähnchenschenkel mit Knochen	6 Hähnchenschenkel, je 170-285 g	Mit Öl bestreichen	2 EL
Hähnchenschenkel ohne Knochen	6 Hähnchenschenkel, je 170-225 g	Mit Öl bestreichen	2 EL
Hähnchen, ganz	2-2,3 kg	Mit Öl bestreichen	Mit Öl bestrichen
Hähnchenflügel	905 g		
SCHWEIN			
Schweinelendensteaks	6 Koteletts, je 170-225 g		2 EL
Koteletts mit Knochen, dick geschnitten	2 Koteletts, je 285-340 g		2 EL
Filet	3 Stück, je 450 g	Mit Öl bestreichen	2 EL
FISCH			
Kabeljau	4 Filets, je 170 g		1 EL
Lachs	6 Filets, je 170-200 g		1 EL
RIND			
Rinderbraten	910 g-1,4 kg	-	2 EL
Filet	910 g-1,4 kg	-	2 EL





Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.

HINWEIS: Der Dampfaufbau dauert ungefähr 5-10 Minuten.

Zubehör konfig.	WASSER	TEMPERATUR	GARZEIT
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	190 °C	23-26 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	190 °C	15-20 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	195 °C	22 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	220 °C	20-25 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	205 °C	12-15 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	205 °C	10-12 Min.
Kombi-Bräter, Crisper Gittereinsatz	240 ml	205 °C	35-40 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	205 °C	20-25 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	190 °C	8-10 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	175 °C	25-30 Min.
Kombi-Bräter, Crisper Gittereinsatz	240 ml	185 °C	25-30 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	230 °C	6-8 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	240 ml	205 °C	6-8 Min.
Kombi-Bräter, Crisper Gittereinsatz	240 ml	175 °C	37-40 Min.
Kombi-Bräter, Crisper Gittereinsatz	240 ml	185 °C	25-30 Min. für Medium Rare

Combi Crisp | Gefrorene Proteinquellen

Mit Kombi-Aufbacken gelangen großartige Gerichte, die außen knusprig und innen saftig sind. Vor dem Hinzufügen der Speisen und Einsetzen des Zubehörs in das Gerät unbedingt den Boden des Kombi-Bräters mit Wasser füllen. Dies ist wichtig, damit sich Dampf entwickeln kann, um die gewünschten köstlichen Ergebnisse zu erzielen.



ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	ÖL <i>optional</i>
GEFRORENES HÄHNCHEN			
Brüste ohne Knochen und Haut	4 Hähnchenbrüste, je 115-170 g	nach Belieben	2 EL
Lachs	5-6 Filets, je 170 g		2 EL
Garnelen	450 g		1 EL
Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen	4 Hähnchenschenkel, je 230-285 g	nach Belieben	2 EL
Flügel	1 kg	nach Belieben	2 EL
TIEFGEFRORENES RIND			
Sirloin-Steak	2 Steaks, je 285-400 g	2 EL Canola-Öl, Salz, Pfeffer	
TIEFGEFRORENER FISCH			
Kabeljau	4 Filets, je 170 g		2 EL
Lachs	5-6 Filets, je 170 g		2 EL
Garnelen	450 g		1 EL
TIEFGEFRORENES SCHWEINEFLEISCH			
Koteletts, mit Knochen, dick geschnitten	2 (je 285-340 g)		2 EL
Filet	1 Stück (910 g)	-	2 EL





Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.

HINWEIS: Der Dampfaufbau dauert ungefähr 5-10 Minuten.

Zubehör konfig.	WASSER	TEMPERATUR	GARZEIT
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	200 °C	18-23 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	230 °C	10-13 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	230 °C	2-4 Minuten
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	205 °C	20-22 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	230 °C	20-22 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	205 °C	18-20 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	230 °C	8-10 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	230 °C	10-13 Min.
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	230 °C	2-4 Minuten
Kombi-Bräter, Backblech	475 ml	185 °C	15-20 Min.
Kombi-Bräter, Crisper Gittereinsatz	475 ml	185 °C	22-25 Min.

Kombi-Backen

Dank sanftem Dampfgaren und zyklonischem Luftstrom gelingen fluffige, gleichmäßig gebackene Gerichte.



OPTIMAL FÜR: selbstgemachten Teig, Fertigmischungen, fein gebackene Brote und Gerichte

Tipps für Combi Bake

1. SCHRITT

Wasser hinzufügen

Wasser auf den Boden des Kombi-Bräters gießen. Bitte nach den Angaben für Zubehör-Konfiguration und Wassermenge unten richten.

2. SCHRITT

Zubehör und Speisen zusammenstellen

Zutaten direkt auf den Crisper Gittereinsatz oder ein Standard-Backzubehör auf den Crisper Gittereinsatz im Kombi-Bräter.

3. SCHRITT

Zeit und Temperatur einstellen

Mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln und **COMBI BAKE** auswählen. Empfohlene Zeit und Temperatur wie unten angegeben für Combi Bake einstellen.

HINWEIS

Nach dem Drücken der Start-Taste erscheinen Fortschrittsbalken und das Gerät baut 20 Minuten Dampf auf. Zu diesem Zeitpunkt das Gerät nicht öffnen. Der Timer beginnt automatisch, nachdem der Vorgang beendet ist.

Hinweis: Für Mischungen, fertigen Teig oder Rezepte mit Garzeiten bis zu 15 Minuten werden 120 ml Wasser, bei Garzeiten über 15 Minuten 240 ml Wasser benötigt, wenn nicht anders angegeben.

Beginne mit diesen Favoriten

KUCHEN-FERTIGMISCHUNG

TEMP: 175°C | **TIME:** 17 Minuten



Ebene 2

1 Kuchen-Fertigmischung (425 g) nach Wahl gemäß der Packungsanleitung vorbereiten*

* 20CM QUADRATISCHE BACKFORM
NICHT INBEGRIFFEN.
PASSEND FÜR 22 CM GROSSE KUCHENFORMEN.



Ebene 1

240 ml Wasser

Hinweis: Empfohlene Temperatur wie auf der Mischung oder im Rezept angegeben, einstellen und die angegebene Garzeit um die Hälfte verkürzen. Für die gewünschte Garstufe die Speisen im Blick behalten.



PAIN AU CHOCOLAT

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 32 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 20 MINUTEN | **GAREN:** 12 MINUTEN
ERGIBT: 6 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH

ZUTATEN

EBENE 1 (Kombi-Bräter)

120 ml Wasser zum Dampfgaren

EBENE 2 (Backblech)

1 großes Ei

1 Esslöffel Wasser

1 (275 g) Blätterteig

Allzweckmehl zum Bestäuben

1 (275 g) Schokoladenriegel,
in einzelne Stücke zerbrochen

ANLEITUNG

- 1 120 ml Wasser in den Kombi-Bräter gießen zum Dampfgaren, dann den Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 In einer kleinen Schüssel das Ei und 1 Esslöffel Wasser verquirlen. Beiseitstellen.
- 3 Den Blätterteig auf eine leicht bemehlte Oberfläche auslegen und in 6 gleichgroße Rechtecke schneiden.
- 4 2 einzelne Schokoladenriegel-Stücke auf den Rand jedes Teig-Rechtecks legen.
- 5 Den Teig über der Schokolade zusammenfallen und die Pains au Chocolat mit der Verschlussseite nach unten auf das Backblech legen. Jedes Stück oben mit der Ei-Mischung bestreichen und das Backblech auf Ebene 2 schieben.
- 6 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. **COMBI BAKE** auswählen, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Backen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 20 Minuten Dampfgaren).
- 7 Das Blech nach dem Garen aus dem Gerät nehmen. Gleich servieren oder in einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur bis zu 3 Tage aufheben.



Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.

Lieber keine Schokoladenfüllung?

Statt der Schokoladenfüllung passt es auch mit anderer Schokolade, Marmelade oder Vanillepudding.

Lieber ein vegetarisches Rezept? Verwende veganen Blätterteig und kein Ei.



APFELKUCHEN

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 45 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 20 MINUTEN | **GAREN:** 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

ZUBEHÖR: KOMBI-BRÄTER, CRISPER GITTEREINSATZ, FOODI ZEROSTICK 22 CM RUNDE KUCHENFORM (ODER ANDERE 22 CM GROSSE RUNDE KUCHENFORM)

ZUTATEN

180 ml Wasser zum Dampfgaren
140 g ungesalzene Butter, gewürfelt, plus zusätzlich zum Einfetten
200 g Weizenmehl
140 g hellbrauner Zucker, plus 1 Esslöffel Teelöffel gemahlener Zimt
2 mittelgroße Eier
2 Esslöffel Milch
2 Äpfel, geschält, entkernt und in 1 cm große Stücke gehackt
Schlagsahne oder Streichrahm, optional zum Servieren
Vanilleeis, optional zum Servieren

ANLEITUNG

- 1 180 ml Wasser in den Kombi-Bräter zum Dampfgaren gießen. Den Crisper Gittereinsatz darauf geben und beiseite stellen.
- 2 Kuchenform mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
- 3 In einer mittelgroßen Schüssel Mehl und Butter mit den Fingerspitzen aneinander reiben, bis es wie feine Brotkrümel aussieht. Mit braunem Zucker und Zimt vermischen, dann die Eier und Milch unterrühren.
- 4 Apfelstücke unterheben und den Teig mit einem Löffel in die Kuchenform füllen. 1 Esslöffel braunen Zucker darüber streuen.
- 5 Den Kuchen auf den Crisper Gittereinsatz stellen. Das Backblech auf Ebene 1 schieben. Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. **COMBI BAKE** auswählen, die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Backen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 20 Minuten Dampfgaren). Nach 20 Minuten überprüfen (der Kuchen ist fertig, wenn ein hineingesteckter Spieß beim Herausziehen sauber ist).
- 6 Wenn das Backen beendet ist, den Bräter herausnehmen. Den Kuchen in der Form 10 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder ganz abkühlen lassen. Dazu passt Schlagsahne oder Vanilleeis.

 **Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.**



SCHOKOLADEN-KÄSEKUCHEN

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 25 MINUTEN | **DAMPFGAREN:** 15 MINUTEN | **GAREN:** 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 8 PORTIONEN

ZUBEHÖR: KOMBI-BRÄTER, CRISPER GITTEREINSATZ, FOODI ZEROSTICK 22 CM RUNDE KUCHENFORM ODER ANDERE 22 CM GROSSE SPRINGFORM

ZUTATEN

180 ml Wasser zum Dampfgaren
175 g Schokoladenkekse
60 g Butter, geschmolzen
200 g dunkle Schokoladensplitter
125 ml Doppelrahm oder Schlagsahne
350 g Frischkäse, Zimmertemperatur
100 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 große Eier
Schlagsahne, optional

ANLEITUNG

- 1 180 ml Wasser in den Kombi-Bräter zum Dampfgaren gießen. Den Crisper Gittereinsatz darauf geben und beiseite stellen.
- 2 Vollkornschokoladenkekse und geschmolzene Butter in eine Küchenmaschine geben und zu feinen Krümeln verarbeiten. Auf den Boden der Springform drücken und ins Gefrierfach stellen.
- 3 In einer mittelgroßen, mikrowelleneigneten Schüssel Schokolade und Rahm verrühren. Mikrowelle 1 Minute auf hohe Stufe stellen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, verrühren und beiseite stellen.
- 4 In einer großen Schüssel den weichen Frischkäse gleichmäßig 2 Minuten verrühren. Wenn der Frischkäse fluffig ist, Zucker und Vanilleextrakt unterrühren.
- 5 Die Eier nacheinander unterrühren und unter die Schokoladencreme-Mischung heben.
- 6 Wenn alles vermischt ist, in die vorbereitete Springform füllen und auf den Crisper Gittereinsatz stellen. Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 7 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **COMBI COOKER** wechseln. **COMBI BAKE** auswählen, die Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Backen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 15 Minuten Dampfgaren).
- 8 Den Bräter nach dem Backen aus dem Gerät nehmen. Den Käsekuchen in der Form 20 Minuten abkühlen lassen.
- 9 Den Käsekuchen aus der Springform nehmen und 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Schmeckt köstlich mit Schlagsahne!

 **Unbedingt Flüssigkeit hinzuzufügen, um Dampf zu erzeugen und die Speisen zu garen.**



Heißluft-Frittieren

Heißluft-Frittieren, Grillen und mehr.



OPTIMAL FÜR: einfach alles, von gebackenen Keksen und leckerer Pizza bis hin zu Favoriten wie Pommes Frites und Hähnchenflügel

Tipps zum Air Fry

1. SCHRITT

Funktion auswählen

Mit SmartSwitch auf **AIR FRY/Cooker** gehen und die gewünschte Funktion auswählen.

2. SCHRITT

Zubehör wählen und Speisen zugeben

Mit der Tabelle unten lassen sich die für die Funktion geeigneten Zubehörteile zusammenstellen. Dann die Speisen hinzufügen.

3. SCHRITT

Zeit und Temperatur einstellen

Zeit und Temperatur einstellen und die START/STOP-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Die Speisen im Blick behalten, damit sie nicht verkochen.

Zubehör vorbereiten

AIR FRY (HEISSLUFT- FRITTIEREN)

GRILL

BAKE (BACKEN)



Ebene 2



Ebene 1



Ebene 1

Hinweis: Rohe Zutaten nicht direkt in den Kombi-Bräter geben. Sondern auf den Crisper Gittereinsatz im Kombi-Bräter.

Hinweis: Die in der Mischung oder im Rezept angegebene Garzeit um 25 % verkürzen. Für die gewünschte Garstufe die Speisen im Blick behalten.



KNUSPRIGER BROKKOLI MIT PARMESAN

REZEPT FÜR EINSTEIGER ●○○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 15 MINUTEN | **GAREN:** 15 MINUTEN
ERGIBT: 8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** CRISPER GITTEREINSATZ, KOMBI-BRÄTER

ZUTATEN

85 g geriebener Parmesan, aufgeteilt
700 g Brokkoli in Röschen geschnitten
2 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Esslöffel Balsamico
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
nach Belieben

ANLEITUNG

- 1 Den Crisper Gittereinsatz in den Kombi-Bräter geben und beiseite stellen.
- 2 45 g Parmesan und alle restlichen Zutaten in einer großen Schüssel gleichmäßig miteinander vermengen. Zutaten auf den Crisper Gittereinsatz geben.
- 3 SmartSwitch auf **AIR FRY/Cooker** stellen.
- 4 **AIR FRY** (Heißluft-Frittieren) auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Bräter auf Ebene 1 schieben. Auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn noch 8 Minuten verbleiben, die Tür öffnen und den Brokkoli 30 Sekunden lang wenden. Die Klappe schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Wenn der Garvorgang beendet ist, den Bräter entnehmen und den Brokkoli im restlichen Parmesan wenden.
Warm servieren.



KÄSESPÄTZLE

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○



VORBEREITUNG: 5 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 46 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 6 MINUTEN | **GARZEIT:** 40 MINUTEN
ERGIBT: 8 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER

ZUTATEN

100 g Gouda oder Emmentaler, gerieben
150 g Bergkäse, gerieben
2 große Eier
200 g Sahne
100 ml Milch
¼ Teelöffel Muskat
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
30 g Butter
125 g geräucherte Speckstücke
1000 g frische Spätzle
2 gelbe Zwiebeln, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
1 Esslöffel Allzweckmehl
½ Teelöffel Paprika
Frisch geschnittener Schnittlauch

Tipp: Wenn du Sie dieses Rezept vegetarisch zubereiten möchtest, den Speck weglassen. Überspringe Schritt 3 und gib die geschmolzene Butter vor den Spätzle in die Pfanne.

ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel Gouda, Bergkäse, Eier, Sahne, Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermengen und beiseitestellen.
- 2 Kombi-Bräter auf Ebene 1 schieben. Bei geöffneter Tür mit SmartSwitch zu **AIR FRY/Cooker** wechseln. **SEAR/SAUTÉ** auswählen und Temperatur auf **HI** stellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 3 Minuten vorheizen).
- 3 Nach dem Vorheizen die Pfanne mit einem Topfhandschuh herausnehmen und Butter und Speckstücke hineingeben. Die Pfanne wieder in das Gerät einsetzen und 5 Minuten bei geöffneter Tür anbraten.
- 4 Nach 5 Minuten die Pfanne vom Herd nehmen und die Spätzle hinzufügen. Die Pfanne wieder in das Gerät einsetzen und bei geöffneter Tür 5 Minuten lang anbraten. Gelegentlich umrühren.
- 5 Wenn die Spätzle und der Speck gar sind, die Pfanne vom Herd nehmen, die Sahne-Käse-Mischung dazugeben und gut verrühren. Die Pfanne wieder in Ebene 1 einsetzen.
- 6 In einer mittelgroßen Schüssel Zwiebeln, Öl, Mehl und Paprika vermischen und die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Das Backblech auf Ebene 2 schieben und die Tür schließen.
- 7 **BAKE** (Backen) auswählen, die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 3 Minuten vorheizen).
- 8 Nach 15 Minuten die Zwiebeln auf ihre Knusprigkeit prüfen. Wenn sie knusprig sind, das Backblech aus dem Gerät nehmen und beiseitestellen. Die Klappe schließen, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 9 Nach Beendigung des Garvorgangs die Pfanne herausnehmen und sofort servieren. Spätzle mit knusprigen Zwiebeln und Schnittlauch garnieren.

GEFÜLLTE DEEP-DISH PIZZA

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **TEIG GEHEN LASSEN:** 40 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 21 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 3 MINUTEN | **GAREN:** 18 MINUTEN

ERGIBT: 8-10 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER, CRISPER GITTEREINSATZ

ZUTATEN

240 ml Wasser, um den Teig gehen zu lassen

Antihaft-Kochspray

450 g fertiger Pizzateig, Zimmertemperatur

Weizenmehl Typ 550, zum Bestäuben

Olivenöl, nach Bedarf

225 g geriebener Mozzarella

100 g Peperoni

1 grüne Paprika, in dünnen Scheiben

1 weiße Zwiebel, geschält, in dünnen Scheiben

400 g Pizzasauce

40 g geriebener Parmesan

ANLEITUNG

- 1 240 ml Wasser in den Kombi-Bräter gießen, dann den Crisper Gittereinsatz drauf setzen. Backblech gleichmäßig mit Kochspray einsprühen. Den Teig zu einem Ball formen, auf das Backblech legen und den Bräter auf Ebene 1 schieben.
- 2 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **AIR FRY/COOKER** wechseln. **PROVE** auswählen, die Temperatur auf 35 °C und die Zeit auf 40 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken und den Teig gehen lassen.
- 3 Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, den Bräter mit Blech aus dem Gerät nehmen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und zu einem 38 cm langen und 24 cm breiten Rechteck ausrollen.
- 4 Übriggebliebenes Wasser im Bräter abgießen und abwischen. Boden und Seiten des Bräters mit Olivenöl bestreichen. Den Teig in den Bräter geben, in den Ecken andrücken und die Seiten nach Bedarf hochziehen. Gleichmäßig mit Mozzarella, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Sauce und Parmesan belegen.
- 5 Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **AIR FRY/COOKER** wechseln. **BAKE** auswählen, die Temperatur auf 205 °C und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 3 Minuten vorheizen).
- 6 Wenn das Gerät mit dem Vorheizen fertig ist, Tür öffnen und Kombi-Bräter auf Ebene 1 schieben. Die Ofentür schließen, um mit dem Garen zu beginnen.
- 7 Wenn der Backvorgang beendet ist, den Bräter entnehmen und die Pizza vor dem Schneiden und Servieren im Bräter abkühlen lassen.





FRIKASSE MIT BREZELKNÖDEL

EINSTEIGERREZEPT ●○○

VORBEREITUNG: 20 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 29 MINUTEN | **VORHEIZEN:** 3 MINUTEN | **GAREN:** 26 MINUTEN |

ERGIBT: 8 PORTIONEN

ZUBEHÖR: KOMBI-BRÄTER

ZUTATEN

56 g ungesalzene Butter

1 weiße Zwiebel, geschält,
fein gehackt

125 g gefrorene Erbsen

125 g frische Möhren, in 1 cm große Stücke geschnitten

1 Lauch, in dünne Scheiben geschnitten

2 Esslöffel frische Petersilie

1 Teelöffel getrockneter Thymian

30 g Weizenmehl Typ 550

475 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

180 ml Sahne

1 (970 g) gekochtes Hähnchen,
in mundgerechte Stücke geschnitten

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,
nach Belieben

Knödel

4 Brezeln, in ½ cm große Stücke geschnitten

200 ml Milch

1 großes Ei

150 g Mehl, plus extra zum Ausrollen

2 Esslöffel Petersilie, frisch gehackt

Gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

HINWEIS: Für dein eigenes Hähnchen-Rezept in die Tabelle für Heißluft-Frittieren auf Seite 130 sehen, um Hähnchen ohne Knochen zuzubereiten.

ANLEITUNG

- 1 Brezelstücke und Milch in eine große Schüssel geben. Die Brezeln 5 Minuten lang einweichen lassen und dann alle übrigen Zutaten für die Knödel hinzufügen. So lange mischen, bis ein Teig entstanden ist.
- 2 Auf einer bemehlten Fläche 8 gleich große Teigkugeln ausrollen und beiseitestellen.
- 3 Den Kombi-Bräter auf Ebene 1 schieben. Bei geöffneter Tür mit SmartSwitch zu **AIR FRY/COOKER** wechseln. **SEAR/SAUTÉ** auswählen und Temperatur auf HI stellen. **START/STOP** drücken und den Bräter 3 Minuten vorheizen lassen.
- 4 Nach 3 Minuten mit einem Ofenhandschuh den Bräter vorsichtig entnehmen, Butter zugeben und schmelzen lassen. Dann Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Lauch, Petersilie und Thymian hinzufügen. Den Bräter wieder in das Gerät schieben und bei geöffneter Tür 5 Minuten anbraten, gelegentlich umrühren.
- 5 Nach 5 Minuten den Bräter entnehmen, Mehl zugeben und miteinander vermengen. Den Bräter wieder auf Ebene 1 schieben und bei geöffneter Tür 1 Minute garen, gelegentlich umrühren.
- 4 Nach 1 Minute, den Bräter entnehmen und Brühe und Sahne untermischen. Den Bräter wieder in das Gerät schieben, die Hitze auf 3 reduzieren und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.
- 5 Wenn die Sauce eingedickt ist, den Bräter entnehmen und Hähnchen, Salz und Pfeffer zugeben. Die Brezelkugeln darauflegen und die Pfanne wieder auf Stufe 1 stellen. Die Tür schließen und **BAKE** wählen, 180 °C wählen und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 3 Minuten vorheizen).
- 6 Nach dem Garen für 5 Minuten ruhen lassen. Mit Frikassee servieren.







LASAGNE MIT SPINAT UND RICOTTA

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 18 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN |

ZUBEHÖR: KOMBI-BRÄTER, BACKBLECH

VORHEIZEN: 3 MINUTEN | **GAREN:** 30 MINUTEN

ZUTATEN

750 g Ricotta
 250 g Mozzarella, gerieben, aufgeteilt
 175 g Parmesan, gerieben, aufgeteilt
 1 großes Ei
 375 g gefrorener Spinat, aufgetaut, überschüssiges Wasser ausgedrückt, gehackt
 ¼ Teelöffel geriebene Muskatnuss
 1 Esslöffel Meersalz
 1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
 Antihaft-Kochspray
 680 g Tomaten-Pastasauce, aufgeteilt
 1 Packung backfertige Lasagneblätter, etwa 12 Blätter

ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel Ricotta, 200 g Mozzarella, 125 g Parmesan, Ei, Spinat, Muskatnuss, Salz und Pfeffer gut miteinander vermengen.
- 2 Boden und Seiten des Kombi-Bräters gleichmäßig mit Kochspray bedecken. Für die Lasagne ¼ der Tomatensauce auf den Boden des Kombi-Bräters geben, 3 ungekochte Lasagneblätter (bei Bedarf abbrechen) darüber legen, dann ¼ der Tomatensauce und ½ der vorbereiteten Käse-Mischung darüber geben, und den Vorgang wiederholen.
- 3 Als letzte Schicht 3 Lasagneblätter mit der restlichen Sauce, Mozzarella und Parmesan belegen. Insgesamt sollten es 6 Schichten sein.
- 4 Bräter auf Ebene 1 schieben. Die Tür schließen und mit SmartSwitch zu **AIR FRY/Cooker** wechseln. **BAKE** auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen (vor dem Backen wird das Gerät 3 Minuten vorheizen).
- 5 Den Bräter nach dem Backen aus dem Gerät nehmen. Die Lasagne vor dem Schneiden und Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

Air Fry Tabelle, Kombi-Bräter + Crisper Gittereinsatz, Ebene 1

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG
GEMÜSE		
Spargel	1 Bund	Halbieren, Stängelenden abtrennen
Rote Bete	6 kleine oder 4 große (ca. 910 g)	Ganz
Paprika (zum Braten)	4 Paprikaschoten	Ganz
Brokkoli	1 1/2 Köpfe (600-700 g)	In 2 1/2-5 cm große Röschen geschnitten
Rosenkohl	450 g	Halbieren, Stängelenden abtrennen
Butternut-Kürbis	450-680 g	In 2 1/2-5 cm große Stücke geschnitten
Karotten	680 g	Geschält in 1 1/2 cm große Stücke geschnitten
Blumenkohl	1 Kopf (600-700 g)	In 2 1/2-5 cm große Röschen geschnitten
Maiskolben	6 ganze Kolben	Ganz, ohne Hülsen
Grüne Bohnen	1 Packung (340 g)	Enden abgeschnitten
Grünkohl (für Chips)	500-750 g, Packung	Zerrupfen, Strünke entfernen
Pilze	230 g	Abgespült, geviertelt
Kartoffeln, Russet	910 g	In 2 1/2 cm große Spalten geschnitten
	450 g	Selbstgemachte Pommes frites, dünn
	450 g	Handgeschnittene Pommes frites, 30 Min. in kaltem Wasser einweichen, dann trocken tupfen
Süßkartoffeln	4 im Ganzen	3 mal mit der Gabel einstechen
	910 g	In 2 1/2 cm große Stücke geschnitten
Zucchini	6 im Ganzen (170-230 g)	Ganz mit der Gabel einstechen
	680 g	Längs in Viertel geschnitten, dann in 2 1/2 cm große Stücke
GEFLÜGEL		
Hähnchenbrüste	2 Hähnchenbrüste (340-680 g)	Mit Knochen
	4-6 Hähnchenbrüste (je 170-230 g)	Entbeint
Hähnchenschenkel	4 Hähnchenschenkel (je 170-285 g)	Mit Knochen
	4 Hähnchenschenkel (je 115-230 g)	Entbeint
Hähnchenflügel	1 kg	Ober- und Unterflügelknochen
Hähnchen, ganz	1 Hähnchen 1,8-2,7 kg	Zusammengebunden
Hühnerkeulen	910 g	-

TIPP Mit Air Fry 5 Minuten zur empfohlenen Garzeit zugeben, um das Gerät vorheizen zu lassen, bevor die Zutaten zugefügt werden.

ÖL	TEMPERATUR	GARZEIT
2 TL	200 °C	8-10 Min.
-	200 °C	45-60 Min.
-	205 °C	25-30 Min.
1 EL	205 °C	10-13 Min.
1 EL	200 °C	15-18 Min.
1 EL	200 °C	20-25 Min.
1 EL	200 °C	14-16 Min.
2 EL	200 °C	15-20 Min.
1 EL	200 °C	12-15 Min.
1 EL	200 °C	7-10 Min.
-	150 °C	9-11 Min.
1 EL	200 °C	7-8 Min.
1 EL	200 °C	20-25 Min.
1/2-3 EL Canola-Öl	200 °C	18-22 Min.
1/2-3 EL Canola-Öl	200 °C	24-27 Min.
-	200 °C	35-40 Min.
1 EL	200 °C	15-20 Min.
-	200 °C	35-40 Min.
1 EL	200 °C	10-15 Min.
Mit Öl bestreichen	190 °C	22-28 Min.
Mit Öl bestreichen	190 °C	22-25 Min.
Mit Öl bestreichen	200 °C	22-28 Min.
Mit Öl bestreichen	200 °C	18-22 Min.
1 EL	200 °C	24-28 Min., nach halber Garzeit wenden
Mit Öl bestreichen	190 °C	55-75 Min.
1 EL	200 °C	20-22 Min.

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

Wir empfehlen, häufig nach dem Essen zu sehen und es zu schwenken oder zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.

Lebensmittel mit einer Silikonzange bewegen oder wenden

Die Speisen sofort nach Beendigung der Garzeit und wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, entnehmen. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Proteinquellen.

Air Fry Tabelle, Fortsetzung Kombi-Bräter + Crisper Gittereinsatz, Ebene 1

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG
RIND		
Burger	4 115 g Burger, 20 % Fett	2 ½ cm dick
Steaks	2 Steaks (je 230 g)	Ganz
SCHWEIN UND LAMM		
Speck, dick geschnitten	6 Streifen, 1 (450 g) Packung	Streifen gleichmäßig auf die Platte legen
Schweinekoteletts	2 dick geschnittene Koteletts mit Knochen (je 285-340 g)	-
	4 Koteletts ohne Knochen (je 170-230 g)	-
Schweinefilets	2 Filets (je 450-680 g)	Ganz
Würstchen	8 Würste	Ganz
FISCH UND MEERESFRÜCHTE		
Fischfrikadellen	6-8 Frikadellen (je 170-230 g)	-
Lachsfilets	2 Filets (je 115 g)	-
Garnelen	450 g	Roh, ganz, geschält, mit Schwanz
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL		
Hähnchennuggets	680 g	-
Fischfilets	1 Packung (6 Filets)	-
Fischstäbchen	400 g	-
Pommes frites	450 g	-
	910 g	-
Pommes frites, grob	500 g	-
Kartoffelpuffer	8 Stück (360 g)	-
Kartoffelspalten	650 g	-
Röstkartoffeln	700 g	Ganz
Vegetarische Burger	4 Stück (350 g)	-
Vegetarische Würstchen	6 Stück (270 g)	-

TIPP Mit Air Fry 5 Minuten zur empfohlenen Garzeit zugeben, um das Gerät vorheizen zu lassen, bevor die Zutaten zugefügt werden.

ÖL	TEMPERATUR	GARZEIT
-	190 °C	10-12 Min.
-	200 °C	10-20 Min.
-	165 °C	12-15 Minuten (ohne Vorheizen)
Mit Öl bestreichen	190 °C	15-17 Minuten
Mit Öl bestreichen	190 °C	15-18 Min.
Mit Öl bestreichen	190 °C	25-35 Min.
-	200 °C	8-10 Min.
Mit Öl bestreichen	175 °C	10-13 Min.
Mit Öl bestreichen	200 °C	10-13 Min.
1 EL	200 °C	7-9 Minuten
-	200 °C	11-13 Min.
-	200 °C	13-15 Min.
-	200 °C	9-11 Min.
-	180 °C	20-24 Min.
-	180 °C	26-30 Min.
-	200 °C	17 Min.
-	200 °C	14 Min.
-	200 °C	15 Min.
Mit Öl bestreichen	200 °C	25-30 Min.
-	190 °C	14 Min.
-	200 °C	7-8 Min.

Für optimale Ergebnisse häufig schwenken oder wenden.

Wir empfehlen, häufig nach dem Essen zu sehen und es zu schwenken oder zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.

Lebensmittel mit einer Silikonzange bewegen oder wenden

Die Speisen sofort nach Beendigung der Garzeit und wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, entnehmen.

Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Proteinquellen.

Cooker Modus

Sautieren, langsames Garen und mehr mit gleichmäßiger und beständiger Bodenhitze.



OPTIMAL FÜR: Favoriten wie zarte Proteinquellen, sautiertes Gemüse, klassische Suppen und Eintöpfe

Tipps für Cooker

1. SCHRITT

Funktion auswählen

Mit SmartSwitch auf **AIR FRY/ Cooker** wechseln und **Cooker** auswählen.

2. SCHRITT

Zubehör und Speisen zufügen

Zum Vorbereiten des Zubehörs den Anleitungen unten folgen. Für SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren), den Kombi-Bräter vorheizen. Für SLOW COOK (Langsames Garen), die Zutaten auf den Kombi-Bräter geben, dann auf Ebene 1 schieben.

3. SCHRITT

Temperatur und Zeit einstellen

Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Für SEAR/SAUTÉ, eine Temperaturstufe zwischen 1 und 5 auswählen. Der Timer zählt hoch bis zum Start.

Zubehör vorbereiten

SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/ SAUTIEREN)



Ebene 1

SLOW COOK (LANGSAMES GAREN)



Ebene 1

Hinweis: Kombi-Bräter 2-5 Minuten vorheizen. Bei dieser Funktion muss die Tür immer geöffnet bleiben.



LANGSAM GEKOCHTE BOLOGNESE-SAUCE

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GESAMTE GARZEIT:** 4 STUNDEN 15 MINUTEN | **ANBRATEN:** 15 MINUTEN | **GAREN:** 4 STUNDEN
ERGIBT: 10 PORTIONEN | **ZUBEHÖR:** KOMBI-BRÄTER

ZUTATEN

2 Esslöffel Olivenöl
1 weiße Zwiebel, geschält, gewürfelt
2 Stangen Sellerie, gewürfelt
2 ganze Karotten, geschält, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
2 Esslöffel Tomatenmark
1 kg Rinderhack
1 Esslöffel italienische Gewürzmischung
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
240 ml trockener Rotwein
2 (400 g) Dosen gehackte Tomaten
180 ml Vollmilch

ANLEITUNG

- 1 Kombi-Bräter auf Ebene 1 schieben. Bei geöffneter Tür mit SmartSwitch zu **AIR FRY/Cooker** wechseln. **SEAR/SAUTÉ** auswählen und Temperatur auf **HI** stellen. **START/STOP** drücken und den Bräter 2 Minuten vorheizen lassen.
- 2 Nach 2 Minuten mit einem Ofenhandschuh den Bräter vorsichtig entnehmen und Olivenöl gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Knoblauch zufügen. Den Bräter wieder in das Gerät schieben und bei geöffneter Tür das Gemüse 6 Minuten anbraten, gelegentlich umrühren.
- 3 Nach 6 Minuten den Bräter entnehmen und Tomatenmark zugeben. Gleichmäßig miteinander verrühren, den Bräter wieder in das Gerät schieben und 1 Minute kochen. Den Bräter entnehmen und Rinderhack, italienische Gewürzmischung, Salz und Pfeffer zufügen. Zum Vermengen umrühren. Den Bräter wieder auf Ebene 1 schieben und etwa 5 Minuten garen bis das Rinderhack gebräunt ist.
- 4 Nach 5 Minuten den Bräter entnehmen und Rotwein zugeben. Den Bräter wieder in das Gerät schieben und die Mischung 3 Minuten einkochen lassen.
- 5 **START/STOP** drücken, um das Gerät auszuschalten. Den Bräter auf eine flache hitzebeständige Oberfläche stellen, Tomaten und Flüssigkeit hinzufügen. Mit der Rückseite eines Holzlöffels die Tomaten zerdrücken, dann mit Milch, Salz und Pfeffer gleichmäßig verrühren.
- 6 Den Bräter wieder auf Ebene 1 schieben und Tür schließen. **SLOW COOK** auswählen, die Temperatur auf **HI** und Zeit auf 4 Stunden einstellen. Auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn der Garvorgang beendet ist, den Bräter entnehmen und Bolognese mit Pasta servieren.

Weniger Sauce gewünscht? Von allen Zutaten die Hälfte nehmen und nach Anleitung zubereiten.

Lieber ein vegetarisches Rezept? Einfach das gewünschte vegetarische Hackfleisch zubereiten wie angegeben. Die Milch mit einer Milchalternative ersetzen.



Découvrez COMBI de Ninja multi-cuiseur, four et friteuse sans huile tout-en-un

Bienvenue dans l'univers de Ninja Kitchen où ingénieux rime avec savoureux. Inspiré par les grands restaurants, Combi a été pensé pour le plaisir de vos papilles, tout en facilitant votre quotidien, à l'heure du repas.

Conçu avec 2 résistances de chauffe et un système de super convection à chaleur pulsée et optimisée, votre Combi peut être utilisé comme un multicuiseur automatique, un four ou une friteuse sans huile, pour des recettes réconfortantes, rapides, tendres ou croustillantes, du petit déjeuner au dîner, de l'apéro au dessert.

Il ne vous reste qu'une vingtaine de minutes pour réaliser un repas pour toute la famille?

Découvrez notre programme de cuisson exclusif **COMBI MEALS** (plats combinés), et réalisez en simultané 6 à 8 portions de plats avec accompagnement, **le tout en 15 mins seulement***!

Avec sa capacité XL, votre Combi est également idéal pour préparer toute une semaine de repas en Batch Cooking.

Ce guide comporte des recettes et recommandations de cuisson. Il a été conçu pour vous aider à vous familiariser avec votre Combi et profiter pleinement de toutes ses fonctionnalités. Et maintenant... à vos fourneaux!

PLUS D'IDEE RECETTES EN SCANNANT CE QR CODE:

NINJA
TEST
KITCHEN



www.ninjatestkitchen.eu

* hors temps de préchauffage



Table des matières

Démarrage	140
Programmes Combi Cooker	142
Modes Air Fry/Cooker (Frire sans huile/Cuiseur)	143
Combi Meals (Cuisson multiplats)	146
Créez votre repas multicuisson	148
Tableaux de cuisson du riz/des pâtes	152
Saumon au miel accompagné de riz complet et de brocolis	154
Fajitas de poulet avec riz et haricots	156
Quiche aux épinards et au fromage de chèvre, servie avec des pommes de terre grenaille rôties à l'ail (V)	158
Riz « frit » aux crevettes sauce aigre-douce	160
Cuisses de poulet avec riz à l'estragon et aux champignons à la crème	161
Penne méditerranéennes aux boulettes de viande, courgettes et aubergines	162
Falafel grec avec orzo aux épinards et à la crème	164
Cabillaud au prosciutto servi avec des légumes méditerranéens grillés et du quinoa	165
Combi Crisp	166
Rôti de bœuf avec légumes-racines et sauce au vin rouge	168
Focaccia au romarin (VG)	171
Pommes de terre farcies au four	172
Tableau de cuisson	174
Combi Bake	180
Croissants feuilletés au chocolat (V)	182
Gâteau aux pommes (V)	184
Cheesecake au chocolat (V)	186
Mode Convection	188
Brocoli croustillant au parmesan (V)	190
Gratin de coquillettes au jambon	192
Tourte au poulet et aux poireaux	194
Gratin de lasagnes aux épinards et à la ricotta (V)	196
Tableau de cuisson	198
Mode Cooker (Cuiseur)	202
Sauce bolognaise à cuisson lente	204



Démarrage

Qu'est-ce que le curseur Smart Switch ?

Le curseur SmartSwitch vous permet d'alternier en toute simplicité entre le mode **Combi Cooker (Cuisueur multifonction)** et le mode **Air Fry/Cooker (Fire sans huile/Cuisueur automatique)**. Utiliser le bon programme vous garantit des conditions de cuisson optimales pour vos plats ou repas.



Combi Cooker (Cuiseur multifonction)

Découvrez nos 3 modes Combi (combinant la vapeur et la friture à l'air) pour des résultats de cuisson rapides et savoureux.

CONSEIL : L'appareil peut dégager de la vapeur lors de son fonctionnement. Vous pouvez aérer votre cuisine, en ouvrant les fenêtres.

- COMBI MEALS
- COMBI CRISP
- COMBI BAKE
- RICE / PASTA
- STEAM
- PROVE



Air Fry/Cooker (Friteuse sans huile / Cuiseur automatique)

À utiliser comme un four traditionnel pour faire cuire des biscuits ou des brownies par exemple, ou comme cuiseur pour faire revenir les légumes et mijoter vos rôtis et autres plats en sauce.

Également idéal pour vos en-cas congelés préférés, comme des nuggets de poulet, des frites et bien plus encore.

- GRILL
- AIR FRY
- BAKE
- REHEAT
- SLOW COOK
- SEAR / SAUTÉ



Accessoires inclus



Plaque de cuisson (non-perforée)

À utiliser seule ou avec le plat de cuisson Combi pour réaliser jusqu'à 3 préparations en simultané.



Plat de cuisson Combi

Plat de cuisson antiadhésif pour cuire au four, rôtir et cuire à la vapeur, également conçu comme plat de service. Antiadhésif.



Plaque de cuisson Crousti (perforée)

Permet d'installer le panier Combi Pan pour un croustillant uniforme ou une cuisson à la vapeur. Antiadhésif.

REMARQUE : Les couleurs de l'accessoire peuvent varier selon le modèle. Consultez la notice d'utilisation pour obtenir des conseils de nettoyage et d'entretien.

Programmes Combi Cooker

La vapeur surchauffée et l'air cyclonique rapide cuisent les aliments rapidement, font lever la pâte et cuisent à la vapeur à travers 6 modes de cuisson.

COMBI MEALS (PLATS COMBINÉS)



Optimisez la cuisson de vos repas en combinant 2 méthodes de cuisson en un programme. Cuissez votre recette de riz/pâtes/légumineuse et rôtissez vos découpes de viande, poissons ou légumes en jusqu'à 15 mins.

Suivez le guide p.147 à 149

COMBI CRISP



Cuisinez des aliments juteux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur (rôtis entiers, protéines fraîches et surgelées, et légumes).

COMBI BAKE



La vapeur et l'air cyclonique permettent d'obtenir une préparation bien levée, moelleuse à l'intérieur, avec une texture et un croustillant uniformes.

STEAM (CUIRE À LA VAPEUR)



Cuisson délicate permettant de préserver saveurs, texture tendre et valeurs nutritives de vos aliments.

RICE/PASTA (RIZ/PÂTES)



Pour vos recettes de pâtes et riz, cuits à la perfection.

PROVE (FAIRE LEVER)



Créez un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.

Modes Air Fry/Cooker (Frire sans huile/Cuiseur)

Grâce à sa technologie de friteuse à air intégrée, faites croustiller et dorer vos aliments rapidement et réalisez vos fritures sans huiles, rôti et bien plus en toute facilité.

GRATINER



Pour faire dorer vos aliments et fondre le fromage à température élevée.

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)



Pour faire dorer et croustiller les aliments, avec peu ou pas d'huile.

BAKE (CUIRE AU FOUR)



Préparez des recettes classiques de biscuits ou de brownies, de plats en cocotte et d'autres plats au four en utilisant uniquement la chaleur sèche.

REHEAT (RÉCHAUFFER)



rendez à vos restes tout leur croustillant en les réchauffant en douceur.

SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER)



Pour saisir des viandes, faire sauter des légumes ou mijoter des sauces. La porte doit rester ouverte pour ce programme.

SLOW COOK (MIJOTER)



Pour cuire des aliments à basse température pendant plus longtemps.

POUR SAISIR/FAIRE SAUTER ET MIJOTER, RETIREZ LA PLAQUE DE CUISSON ET UTILISEZ DIRECTEMENT LE PANIER COMBI COOKER.

Découvrez nos 3 modes de cuisson COMBI



Technologie Air Fry (friture à l'air)

Pour un résultat de cuisson homogène et une finition dorée et croustillantecroustillant uniforme.

Technologie HyperSteam (vapeur optimale)

Pour une cuisson délicate à coeur, des saveurs et une tendreté préservée.

Rapide. Simple. Efficace.
**Prenez goût à la facilité de réaliser
des repas variés et de qualité.**

Combi Meals (cuisson de plats combinés)



Un repas de qualité pour 8, en 15 mins.

Ce mode vous permet de combiner une recette de riz/pâte ou légumineuses et de rôtir ou griller un ou 2 plat(s) en simultané, en jusqu'à 15 mins* seulement.

Voir p.148-149 pour des idées recettes.

Combi Crisp



Juteux ou tendre à cœur, avec une touche de croustillant.

Ce mode est conçu pour réaliser vos légumes et rôtis de viande à la perfection, mais également cuisiner rapidement à partir d'ingrédients encore congelés en leur apportant un résultat tendre et croustillant à la fois.

Combi Bake



Moelleux et bien aéré, avec une belle croûte dorée.

Ce mode est conçu pour cuire vos pains, brioches et gâteaux. Il combine vapeur et super convection pour des résultats culinaires époustouflants.

Combi Meals (cuisson de plats combinés)

Utilisez notre générateur de recette pour cuisiner
3 préparations pour toute la famille en seulement 15 minutes*.



Une cuisine optimale, en un rien de temps. Avec le mode Combi Meal, préparez en simultané votre recette de riz/pâtes/légumineuses et vos découpes de viande ou poisson à rôtir.

* hors temps de préchauffage

Comment utiliser le programme Combi Meal ?



ÉTAPE 1

Ajout de céréales ou de pâtes

Ajoutez des céréales ou des pâtes dans le plat de cuisson Combi avec la quantité de liquide recommandée. Mélangez bien puis insérez le plat de cuisson en position basse (niveau 1).



ÉTAPE 2

Préparation et assaisonnement des viandes ou des poissons

Préparez la viande ou le poisson de votre choix, puis disposez les aliments sur la plaque de cuisson et insérez le tout dans l'appareil en position haute (niveau 2).



ÉTAPE 3

Réglage du temps de cuisson et de la température

Positionnez le SmartSwitch sur le mode **COMBI COOKER** et sélectionnez le programme **COMBI MEALS** (plats combinés).



ÉTAPE 4

Préchauffage et cuisson à la vapeur

Après avoir lancé la cuisson, des barres de progression s'affichent. L'appareil génère de la vapeur pendant 5 à 10mins. Ne pas ouvrir la porte pendant ce temps. Le minuteur s'enclenche une fois cette phase terminée.

Et les légumes ? Ajoutez des légumes frais ou congelés directement avec votre préparation en ÉTAPE 1 pour l'agrémenter ou sur la plaque de cuisson de l'ÉTAPE 2 pour des légumes grillés ou rôtis.

Pour vous initier:

Poulet grillé et pâtes à la tomate

TEMPÉRATURE : 200 °C |
Temps de cuisson : 15 à 18 minutes



Niveau 2

6 filets de poulet
(sans peau ni os)

170-230 g chacun, 2,5 cm d'épaisseur



Niveau 2

4 entrecôtes ou faux-filet
140-200 g chacun



Niveau 1

450 g de pâtes
960 ml de sauce tomate
710 ml d'eau + 1 cuillère
à soupe d'huile



Niveau 1

400g de riz blanc (rincé)
945ml de bouillon
1 noisette de beurre
Thym

Guide d'utilisation du

1

Sélectionnez une base

Mettez vos céréales ou vos pâtes dans le plat de cuisson Combi. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou de la sauce, puis mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Insérez le panier dans le Niveau 1.

RIZ BLANC

400 g, rincé

945 ml d'eau + 1 cuillère à soupe
d'huile végétale

RIZ COMPLET CUISSON RAPIDE

400 g

415 ml d'eau

COUSCOUS GÉANT

570 g

945 ml d'eau + 2 cuillères à soupe
d'huile végétale

QUINOA

400 g, rincé

830 ml d'eau

RIZ SAUVAGE

340 g

830 ml d'eau + 2 cuillères à soupe
d'huile végétale

PÂTES BLANCHES OU AU BLÉ COMPLET

450 g

PÂTES NATURE

1 L d'eau + 1 cuillère à soupe d'huile

SAUCE TOMATE

900 g de sauce tomate

710 ml d'eau + 1 cuillère à soupe d'huile

SAUCE ALFREDO

900 g de sauce alfredo

590 ml d'eau

2

Sélectionnez vos légumes

Préparez jusqu'à 300 g de légumes frais ou surgelés et faites-les cuire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Assaisonnez selon les goûts.

LÉGUMES GRILLÉS OU RÔTIS

300 g, frais ou surgelés

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Ajoutez les légumes consistants, comme les pommes de terre et les carottes, sur la plaque de cuisson (en position haute) au début de la cuisson.

OU

- Ajoutez les légumes délicats, comme les brocolis et les haricots verts, au cours des 5 à 7 dernières minutes.

LÉGUMES TENDRES

300 g, frais ou surgelés

POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Mettez tous vos légumes dans le plat de cuisson Combi, inséré en position basse, avec votre choix de céréales et de liquide (eau, bouillon, etc)

REMARQUE : Pour que les légumes restent séparés de la viande ou du poisson tout en obtenant un résultat croustillant, consultez les instructions à la page 154 pour réaliser une papillote en aluminium.

Sublimez les saveurs

Faites mariner ou assaisonnez la viande ou le poisson selon les goûts avant la cuisson.

MARINADE DE VOTRE CHOIX

ASSAISONNEMENTS POUR BARBECUE

ASSAISONNEMENT À LA MEXICAINE

JUS ET/OU ZESTES D'AGRUMES FRAIS

ASSAISONNEMENTS ITALIENS

ASSAISONNEMENTS GRECS

ASSAISONNEMENT À LA CHINOISE

(5 ÉPICES)

programme Combi Meals

3

Choisissez votre viande ou votre poisson

Préparez la viande ou le poisson de votre choix, puis mettez les aliments sur la plaque de cuisson. Insérez-la en position haute (niveau 2) et fermez la porte du four. Badigeonnez d'huile les viandes/poissons non panés.

POULET

6 filets de poulet (sans peau ni os)
170-230 g chacun, 2,5 cm d'épaisseur
6 cuisses de poulet (sans peau ni os)
85-140 g chacune
6 cuisses de poulet (entières, avec la peau) 180-200 g chacune
5-6 filets de poulet (surgelés)
140-230 g chacun
6 blancs de poulet (surgelés, panés)
140-200 g chacun

BŒUF

4 faux-filets
140-200 g chacun
Bœuf haché
900 g, en morceaux ou burgers
Boulettes de viande (fraîches ou surgelées)
18-24 boulettes de 2,5-4 cm chacune

PORC

8 côtes de porc désossées (fraîches ou surgelées) 170 g chacune
4-6 côtes de porc (avec l'os)
340-400 g chacune
5-6 saucisses de Toulouse 450 g

PRODUITS DE LA MER

6 filets de saumon (frais ou surgelés)
120-135 g chacun
Gambas (fraîches ou surgelées) 680 g

VÉGÉTAL

Bœuf végétal
2 paquets, 340 g chacun
Tofu 1 paquet, 450 g
coupé en cubes ou bâtonnets de 2,5-5 cm

4

Démarrez la préparation

Placez le curseur SmartSwitch vers le haut sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBI MEALS (plats combinés)**. Réglez le temps de cuisson et la température en fonction de la viande ou du poisson.

POULET

Filets et cuisses (frais ou surgelés)
200 °C 15 à 18 minutes
Blancs de poulet panés
190 °C, 12 à 15 minutes

BŒUF

Steaks et boulettes de viande
fraîches ou surgelées
175 °C pendant 12 à 15 minutes

PORC

Côtes ou saucisses
190 °C pendant 12 à 15 minutes

PRODUITS DE LA MER

Saumon et gambas (frais ou surgelés)
175 °C pendant 12 à 15 minutes

VÉGÉTAL

Tofu ou bœuf végétal
175 °C pendant 12 à 15 minutes
Saucisses végétales
190 °C pendant 12 à 15 minutes

REMARQUE : Les températures et temps de cuisson correspondent à des viandes et poisson bien cuits. Ajustez les paramètres, selon votre préférence de cuisson.

Touches finales

Terminez le plat avec vos garnitures préférées ou celles suggérées.

SEL/POIVRE

HERBES FRAÎCHES

ASSAISONNEMENT

SAUCE

GRAINES OU FRUITS À COQUE GRILLÉS

LÉGUMES MARINÉS

GUACAMOLE OU AVOCAT

TZATZIKI

CRÈME FRAÎCHE

ASSAISONNEMENT, VINAIGRETTE OU SAUCE PIQUANTE

HOUMOUS

FROMAGE AU CHOIX

YAOURT GREC

SAUCE AU POIVRE

SAUCE HOLLANDAISE

SAUCE À L'OSEILLE

Saveurs du monde en toute facilité,

1

Sélectionnez une base

Mettez vos céréales ou vos pâtes dans le plat de cuisson Combi Pan. Ajoutez de l'eau, du bouillon ou de la sauce, puis mélangez pour répartir la préparation de façon homogène. Installez le panier dans le Niveau 1.

2

Sélectionnez vos légumes

Préparez jusqu'à 300 g de légumes frais ou surgelés et ajoutez-les à la plaque ou au plat de cuisson, en fonction de la texture désirée. Assaisonnez selon les goûts.

3

Choisissez votre viande ou votre poisson

Préparez la viande ou le poisson de votre choix, puis mettez les aliments sur la plaque de cuisson. Insérez-la en position haute (niveau 2) et fermez la porte du four. Badigeonnez d'huile les viandes/poissons non panés.

4

Démarrez la cuisson

Placez le curseur SmartSwitch vers le haut sur **COMBI COOKER (Cuisseur multifonction)** et sélectionnez **COMBI MEALS (Cuisson multiplats)**. Réglez le temps de cuisson et la température en fonction de la viande ou du poisson.

Sublimez les saveurs

Faites mariner ou assaisonnez la viande ou le poisson selon les goûts avant la cuisson.

Poulet rôti à la Libanaise , semoule aux herbes



570 g de couscous gros grains
945 ml d'eau ou de bouillon
2 cuillères à soupe d'huile
végétale

1 aubergine, coupée en cubes
de 2 cm

8 hauts de cuisses de poulet
(125-150gr)

1 càs d'épices Shawarma
1 càs d'huile végétale

Cuire à 200 °C
pendant 15 à 18 minutes

Garnissez de houmous, de yaourt
grec, de tahini, de persil frais, de
grenade et de quartiers de citron.

Risotto citronné et son saumon grillé



200 g de riz arborio
830 ml de bouillon
150 g de petits pois surgelés
Zeste d'un citron
Thym

300 g d'asperges

4 à 6 filets de saumon
(frais ou surgelés) 140-230 g

Jus de citron, ail frais,
assaisonnement

Cuire à 175 °C
pendant 12 à 15 minutes

Garnissez de parmesan,
de tomates cerises hachées
et de basilic.

avec le mode Combi Meal

Bol Burrito au boeuf à la Mexicaine



400 g de riz long grain à cuisson rapide
415 ml d'eau
2 x 400 g de haricots noirs en conserve, égouttés

1 poivron, en dés (-1cm)
1 oignon rouge, en dés (-1cm)
1 càs d'huile d'olive

500 g de bœuf haché ou de bœuf végétal

2 cuillères à soupe d'assaisonnement pour tacos,
1 cuillère à café d'origan séché

Cuire à 150 °C pendant 10 minutes

Garnissez de sauce, de guacamole, de crème fraîche, de fromage râpé et de tortillas pour tacos.

Tofu Teriyaki, légumes et riz jasmín



400 g de riz au jasmín
900 ml d'eau

150 g d'asperges
150 g de broccolini

450 g de tofu, coupé en cubes de 2 cm

Marinade Teriyaki

Cuire à 175 °C pendant 12 à 15 minutes

Garnissez d'oignons nouveaux, d'avocat, d'oignon rouge mariné et de piment.

Brochettes de poulet tandoori avec riz basmati épicé



400 g de riz basmati
900 ml d'eau ou de bouillon
1 bâton de cannelle
3 gousses de cardamome
½ cuillère à café de curcuma

1 poivron et 1 oignon rouge, coupés en cubes de 3 cm

6 cuisses de poulet sans peau ni os (125-150 g)

Pâte/Marinade tandoori

Cuire à 200 °C pendant 15 à 18 minutes

Servez avec du yaourt à la menthe, du concombre, de la sauce tomate et oignon, ainsi que du chutney de mangue.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON POUR LE RIZ

Combinez votre choix de riz et de l'eau ou du bouillon dans le plat de cuisson Combi. Installez-le en position basse (niveau 1) et suivez les 3 étapes de préparation.



Étape 1

Choisissez un riz

**RIZ BLANC,
LONG GRAIN***
400 g

**RIZ BLANC,
GRAIN MOYEN***
400 g

RIZ ARBORIO
200 g

RIZ BASMATI*
400 g

RIZ BRUN*
400 g

FARRO
400 g

RIZ JASMIN*
400 g

ORGE PERLÉ*
400 g

RIZ À SUSHI*
400 g

RIZ SAUVAGE*
400 g



Étape 2

Ajoutez de l'eau ou du bouillon

**RIZ BLANC,
LONG GRAIN***
950 ml

**RIZ BLANC,
GRAIN COURT***
950 ml

RIZ ARBORIO
830 ml

RIZ BASMATI*
950 ml

RIZ BRUN*
950 ml

FARRO
950 ml

RIZ JASMIN*
950 ml

ORGE PERLÉE*
1 L

RIZ À SUSHI*
950 ml

RIZ SAUVAGE*
950 ml



Étape 3

Démarrez la cuisson

Faites basculer le SmartSwitch sur **COMBI COOKER**.

Sélectionnez **RICE/PASTA** (riz/pâtes). Par défaut, le voyant s'allumera sur **RICE** (riz).

Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

Remarque : L'appareil affiche une barre de progression indiquant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, une minuterie s'affiche et l'appareil passe en mode Keep Warm (maintien au chaud).

Remarque : Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que le riz/les céréales sont entièrement recouverts de liquide avant la cuisson.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

Vous souhaitez accompagner votre recette de riz d'une viande ou d'un poisson grillé ?

Utilisez le mode COMBI MEALS pour une cuisson combinée, rapide et optimale (voir p.147-149).

RECOMMANDATIONS DE CUISSON POUR LES PÂTES

Combinez vos pâtes préférées et de l'eau ou du bouillon dans le panier Combi Pan. Installez le panier dans le Niveau 1 et suivez les 3 étapes de préparation.



Étape 1

Choisissez des pâtes

PÂTES BLANCHES OU AU BLÉ COMPLET
450 g

PÂTES AUX POIS CHICHES
450 g

NOUILLES AUX ŒUFS
Sachet de 340 g

SANS GLUTEN
450 g

PÂTES HYPER-PROTÉINÉES
440 g

PÂTES DE LENTILLES CORAIL
450 g

PÂTES DE RIZ
340 g



Étape 2

Choisissez une préparation

NATURE
1 L d'eau
1 cuillère à soupe d'huile

SAUCE TOMATE
910 g de sauce tomate
710 ml d'eau
1 cuillère à soupe d'huile



Étape 3

Démarrez la préparation

Mettez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **RICE/PASTA (Riz/Pâtes)**. Utilisez les flèches **TIME/TEMP (Temps de cuisson/Température)** jusqu'à ce que le voyant **PASTA** s'allume sur l'écran, puis appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

Remarque : L'appareil affiche une barre de progression indiquant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, une minuterie s'affiche et l'appareil passe en mode Keep Warm (maintien au chaud).

Remarque : Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que les pâtes sont entièrement recouvertes de sauce/liquide avant la cuisson.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

Vous voulez en faire tout un plat ?

Utilisez les pâtes comme base pour votre repas multicuisson (consultez le tableau des page 148).

CONSEIL : Laissez reposer les pâtes 5 minutes après la cuisson, puis mélangez et servez.



Pour vous initier au mode Combi Meals

Saumon au miel accompagné de riz complet et de brocoli

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 23 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) :** 5-10 MINUTES | **CUISSON :** 13 MINUTES
QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (plat de cuisson Combi)

410 g de riz complet cuisson rapide
710 ml d'eau ou bouillon de poule
2 brins de romarin
2 gousses d'ail émincées

Vous préférez le riz blanc ? Remplacez le riz complet par 400 g de riz blanc rincé avec 945 ml d'eau ou de bouillon.

NIVEAU 2 (plateau de cuisson)

120 ml de sauce soja
80 ml de miel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail pelées, émincées

1 cuillère à soupe de gingembre râpé
1 cuillère à café de pâte de chili
4 à 5 filets de saumon frais épais (170 g chacun)
450 g de fleurettes de brocoli
Sel de mer et poivre noir moulu selon les goûts

PRÉPARATION



1 Placez tous les ingrédients du niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Remuez pour répartir la préparation de façon homogène. Installez le plat de cuisson en position basse (niveau 1).



2 Dans un grand saladier, mélangez la sauce soja, le miel, l'huile d'olive, l'ail, le gingembre et la pâte de chili jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réservez 2 cuillères à soupe du mélange dans un petit saladier. Placez le saumon dans le grand saladier et badigeonnez uniformément de sauce, puis laissez reposer pendant 5 minutes.



3 Dans un autre grand saladier, remuez les brocolis dans le mélange de sauce soja réservé jusqu'à ce qu'ils soient bien recouverts.



4 Déposez 1/2 cuillère à soupe de marinade dans le plateau de cuisson, puis placez le saumon sur le plateau. Placez le brocoli à côté du saumon. Insérez la plaque de cuisson en position haute (niveau 2).



5 Faites basculer le SmartSwitch sur **COMBI COOKER**.



6 Sélectionnez **COMBI MEALS**, réglez la température sur 175 °C et le temps de cuisson sur 13 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (la montée en vapeur nécessite 5 à 10 mins, avant le début de la cuisson)



7 Une fois la cuisson terminée, retirez la plaque et le plat de cuisson. Égrainez le riz et servez avec le saumon et les brocolis. Assaisonnez avec du sel et du poivre, selon les goûts.

Conseil : Le temps de cuisson correspond à du saumon bien cuit. Surveillez la cuisson pour obtenir le résultat souhaité.

Pour démarrer

Fajitas de poulet avec riz et haricots

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) :** 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES | **QUANTITÉ :** 8 PORTIONS | **ACCESSOIRES :** PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (plat de cuisson Combi)

400g de riz blanc, rincé
 800gr de haricots rouges (en boîte), rincés et égouttés
 1 càs d'huile végétale
 950ml d'eau
 2 càs de jus de citron vert
 30gr de coriandre émincée

NIVEAU 2 (plaque de cuisson)

2 poivrons rouges, épépinés, en lamelles
 1 oignon, pelé, émincé
 1 càs d'huile d'olive
 1 càc de cumin moulu
 Sel et poivre, selon vos goûts
 680g de filets de poulet, coupés en lamelles de 1cm
 1 càs assaisonnement fajitas

GARNITURES (facultatif)

Tortillas souples ou dures
 Crème fraîche
 Salsa
 Fromage râpé

Vous préférez une recette végétale ?

Utilisez 680 g de poulet végétal et suivez la recette.

PRÉPARATION



1 Placez tous les ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi (excepté le citron vert et la coriandre). Insérez le plat en position basse (Niveau 1) dans l'appareil.



2 Dans un grand saladier, ajoutez les poivrons, l'oignon, l'huile d'olive, le cumin, le sel et le poivre et mélangez bien. Puis placez les ingrédients sur un côté de la plaque de cuisson.



3 Dans le même saladier, mélangez le poulet et l'assaisonnement pour fajitas. Puis placez la préparation sur l'autre côté de la plaque de cuisson. Insérez la plaque en position haute (niveau2).



4 Fermez la porte et mettez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER**.



5 Sélectionnez **COMBI MEALS**, réglez la température sur 150 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (la vapeur se forme pendant 5 à 10 mins avant le début de la cuisson).



6 Une fois la cuisson terminée, retirez la plaque et le plat de votre Combi. Placez le poulet, les légumes et le jus dans un grand saladier et mélangez. Ajoutez le jus de citron vert et la coriandre au riz, si vous le souhaitez, et mélangez avant de servir. Servez les ingrédients avec des tortillas souples ou des tacos croustillants.

Que faire si votre préparation n'est pas prête ?

Si votre préparation nécessite plus de temps, passez au mode SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) et poursuivez la cuisson avec la porte de l'appareil ouverte jusqu'à absorption des liquides.

* càs : cuillère à soupe
càc : cuillère à café



QUICHE AUX ÉPINARDS ET AU CHÈVRE, POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES À L'AIL

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 35 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) :** 5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6-8 PORTIONS

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI, MOULE À TARTE DE Ø20 CM (de préférence avec fond amovible)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 Plat de cuisson Combi, plaque de cuisson Crousti

240 ml d'eau pour la cuisson à la vapeur

230 g de pâte feuilletée roulée prête à l'emploi, à température ambiante

3 gros œufs

200 ml de crème semi-épaisse

1/2 oignon blanc, pelé et finement émincé

1 buche de chèvre

100 g de pousses d'épinards, grossièrement hachées

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

NIVEAU 2 (plaque de cuisson (non perforée))

600 g de pommes de terre grenaille, coupées en deux

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 cuillère à soupe d'ail en poudre

Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts

ETAPE 1: LA QUICHE

- 1 Etalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte de 20cm. Découpez l'excédent si besoin.
- 2 Dans un saladier, mettez la crème semi-épaisse et incorporez-y les œufs en fouettant bien. Ajoutez les oignons, le chèvre et les épinards. Salez et poivrez. Mélangez. Versez le mélange dans le fond de tarte. Recouvrez avec quelques tranches de chèvre.
- 3 Versez 240ml d'eau dans le plat de cuisson Combi. Puis placez la plaque de cuisson Crousti à l'intérieur. Placez votre quiche juste au dessus de la plaque Crousti.
- 4 Insérez le tout en position basse (niveau 1) dans votre Combi. Et passez à la préparation de l'étape 2.

ETAPE 2: LES POMMES DE TERRE RÔTIES

- 1 Dans un saladier, déposez vos pommes de terre, huile, ail en poudre, sel, poivre et mélangez bien uniformément.
- 2 Déposez les pommes de terre sur la plaque de cuisson non-perforée. Puis insérez-la en position haute (niveau 2) de votre Combi.

ETAPE 3: LA CUISSON COMBINÉE

- 1 Faites basculer le SmartSwitch (situé en haut de l'appareil) sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI MEALS**. Température: 175°C, pour 30 mins de cuisson. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson. (la vapeur nécessite environ 5 mins pour se former)
- 2 15 minutes avant la fin, retirez la plaque de cuisson contenant les pommes de terre et remuez pour homogénéiser leur cuisson. Replacez la plaque de cuisson avec les pommes de terre dans l'appareil. Retirez et réservez-les 5 mins avant la fin de la cuisson.
- 3 En fin de cuisson, retirez la quiche de votre Combi. Laissez refroidir 5 minutes avant de découper. Servez chaud ou tiède, avec les pommes de terres rôties et une petite salade.

Remarque: La quiche peut être conservée pendant 3 jours au frais.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.





RIZ FRIT AUX CREVETTES SAUCE AIGRE-DOUCE

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 22 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 7 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES | **QUANTITÉ** : 8 PORTIONS
ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson Combi)

300 g de riz blanc, rincé
600 ml d'eau

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson)

680 g de gambas surgelées, décortiquées et déveinées
100 ml de sauce aigre-douce
210g d'ananas au sirop
(ne garder que 2càs de sirop)
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
2 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à café de fécule de maïs
1 poivron rouge, épépinés, coupé en cubes de 2,5cm
3 oignons nouveaux, finement émincés
2 cuillères à soupe de sauce soja,
voire plus selon les goûts
1 cuillère à café de sel de mer

Vous préférez une recette végétale ?

Remplacez les gambas par 680 g de tofu ferme pressé, découpé en cubes de 1,5 cm.

 **N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.**

PRÉPARATION

- 1 Placez les ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Puis insérez le tout en position basse (Niveau 1) dans votre appareil.
- 2 Dans un saladier, mélangez de façon homogène tous les ingrédients listés pour le Niveau 2. Etalez uniformément les ingrédients sur la plaque de cuisson non-perforée. Insérez le tout en position haute (Niveau 2) de votre Combi. Refermez la porte.
- 3 Faites basculer le SmartSwitch (situé au dessus de l'appareil) sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI MEALS**. Température: 175°C, pour 15 mins. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.(la vapeur nécessite environ 7 mins pour se former)
- 4 A 5 mins de la fin, retirez le plat de cuisson Combi ainsi que la plaque de cuisson de l'appareil. Versez les gambas et les légumes dans le plat de cuisson avec le riz. Mélangez de façon homogène. Réinsérez le tout en position basse dans l'appareil et terminez la cuisson.

Servez avec un peu de sauce soja, selon vos goûts. Vous pouvez également servir le riz blanc et les crevettes à l'aigre douce séparément. Dans ce cas, sautez l'étape 4.



CUISSÉS DE POULET RÔTIÉS ET RIZ PILAF À L'ESTRAGON

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 17 MINUTES | **QUANTITÉ** : 6 PORTIONS
ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson Combi)

2 cuillères à soupe d'huile végétale
 250 g de haricots verts surgelés
 350 g de riz blanc
 2 cuillères à café d'estragon séché
 830 ml d'eau

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson)

6 cuisses de poulet
 désossées et sans peau, séchées en tamponnant
 avec de l'essuie-tout
 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
 170 g de petits
 champignons blonds de Paris
 Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts
 2 cuillères à café de fécule de maïs

PRÉPARATION

- 1 Placez les ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Puis insérez le tout en position basse (Niveau 1) dans votre appareil.
- 2 Dans un saladier, placez tous les ingrédients listés pour le Niveau 2. Mélangez de manière homogène. Répartissez les ingrédients de façon uniforme sur la plaque de cuisson. Insérez la plaque en position haute (niveau 2) dans l'appareil.
- 3 Faites basculer le SmartSwitch sur COMBI COOKER. Sélectionnez COMBI MEALS. Température: 190°C pour 17 mins. Appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson.
(La vapeur nécessite environ 3 mins pour se former)
- 4 Retirez les aliments de l'appareil. Répartissez le riz et le poulet dans des assiettes.

Servez avec une sauce aux champignons, poulet et le riz.

Que faire si votre préparation n'est pas prête ?

Si votre préparation nécessite plus de temps, passez au mode SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) et poursuivez la cuisson avec la porte de l'appareil ouverte jusqu'à absorption des liquides.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.





PENNE MÉDITERRANÉENNES AUX BOULETTES DE VIANDE, COURGETTES ET AUBERGINES

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 22 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 9 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 13 MINUTES | **QUANTITÉ** : 6 À 8 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson Combi)

500 g de pâtes penne

900 g de sauce tomate

830 ml de bouillon

100 g d'olives noires dénoyautées

1 cuillère à soupe d'huile végétale

Sel et poivre, selon vos goûts

NIVEAU 2 (plaque de cuisson)

1 petite courgette, en cubes de 2cm

1 petite aubergine, en cubes de 2cm

1 gousse d'ail, pelée et émincée

3 cuillères à soupe d'huile d'olive, à ajouter séparément

1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

Sel et poivre, selon vos goûts

450 g de boulettes de viande (fraîches ou congelées)

PRÉPARATION

- 1 Placez les ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Puis insérez le tout en position basse (Niveau 1) dans votre appareil.
- 2 Dans un saladier moyen, ajoutez la courgette, l'aubergine, l'ail, 2 cuillères à soupe d'huile, les herbes de Provence, le sel et le poivre, puis Mélangez de façon homogène. Répartissez uniformément sur un côté de la plaque de cuisson.
- 3 Dans le même saladier, ajoutez les boulettes de viande et enrobez-les du reste d'huile. Déposez-les sur l'autre côté de la plaque de cuisson. Insérez le tout en position haute (niveau 2) dans votre appareil.
- 4 Fermez la porte et placez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI MEALS**, réglez la température sur 190 °C et le temps de cuisson sur 13 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (*la vapeur nécessite environ 9 mins pour se former avant le début du décompte du temps de cuisson*).
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plateau et le panier.. Remuez les pâtes et laissez reposer 5 à 10 minutes ou jusqu'à absorption de la sauce.
- 6 Lorsque les pâtes sont prêtes, servez-les avec les boulettes de viande et les légumes rôtis.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

Que faire si votre préparation n'est pas prête ?

Si votre préparation nécessite plus de temps, passez au mode SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) et poursuivez la cuisson avec la porte de l'appareil entrouverte jusqu'à absorption des liquides.

Vous préférez une recette végétale ?

Utilisez du beurre végétan et des boulettes de viande végétales. Suivez les étapes de préparation.



SALADE D'ORZO AUX FALAFELS

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 8 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 12 MINUTES | **QUANTITÉ** : 4-6 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson Combi)

450 g de pâtes orzo

1 L d'eau

100 g de pousses d'épinards fraîches, entières

2 cuillères à café de sel de mer

2 cuillères à soupe de persil frais, haché

120 ml de tzatziki

40 g de feta émiettée

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson)

8 à 12 falafels

GARNITURES(facultatif)

Tzatziki

Concombres

Persil frais

Houmous

Poivrons rouges grillés

PRÉPARATION

- 1 Ajoutez les pâtes orzo, le bouillon, les épinards et le sel dans le plat de cuisson Combi. Mélangez pour répartir de façon homogène. Puis insérez le tout en position basse (Niveau 1) dans votre appareil.
- 2 Déposez les galettes de falafel sur la plaque de cuisson. Insérez-la en position haute (Niveau 2) de votre Combi.
- 3 Fermez la porte et mettez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI MEALS**, réglez la température sur 175 °C et le temps de cuisson sur 12 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (la vapeur se forme pendant environ 8 minutes avant le début de la cuisson).
- 4 En fin de cuisson, laissez tiédir les pâtes orzo. Ajoutez-y le persil, le tzatziki et la feta. Servez avec les falafels.

Vous préférez une recette végétale ?

Transformez ce plat en plat végétan en utilisant de la feta et du tzatziki végétans.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.



FILETS DE CABILLAUD AU PROSCIUTTO AVEC LÉGUMES MÉDITERRANÉENS GRILLÉS ET QUINOA

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 20 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 5 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES | **QUANTITÉ** : 6 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de cuisson Combi))

300 g de quinoa, rincé
 850 ml d'eau
 ½ cuillère à café de sel de mer
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

NIVEAU 2 (Plaque de cuisson)

6 filets de cabillaud (120-140 g chacun)
 6 tranches de prosciutto
 2 courgettes moyennes, coupées en deux puis en tranches de 1 cm
 200 g tomates cerises, lavées et piquées
 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
 3 gousses d'ail, pelées et finement écrasées
 Jus d'½ citron
 1 cuillère à café de sel fin
 50 g d'olives noires dénoyautées
 6 cuillères à café de pesto, en accompagnement

PRÉPARATION

- Placez les ingrédients listés pour le Niveau 1 dans le plat de cuisson Combi. Puis insérez le tout en position basse (Niveau 1) dans votre appareil.
- Enveloppez chaque filet de cabillaud d'une tranche de prosciutto et placez-les sur un côté du plateau de cuisson. Sur l'autre côté du plateau de cuisson, ajoutez les courgettes et les tomates cerises.
- Dans un petit saladier, mélangez l'huile d'olive, l'ail, le citron et le sel. Versez le mélange sur le cabillaud et les légumes en veillant à tout recouvrir uniformément. Insérez la plaque de cuisson en position haute (niveau 2) dans l'appareil.
- Fermez la porte et placez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI MEALS**, réglez la température sur 220 °C et le temps de cuisson sur 15 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer la cuisson (la vapeur se forme pendant environ 5 minutes avant le début de la cuisson).
- Lorsqu'il reste 5 minutes sur le minuteur, ouvrez la porte et répartissez les olives sur la plaque de cuisson. Remettez la plaque dans l'appareil et refermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les aliments de l'appareil. Réservez le cabillaud pendant quelques minutes. Égrainez le quinoa avec une fourchette, puis servez avec le cabillaud et les légumes. Recouvrez d'une cuillère de pesto, selon les goûts.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

Combi Crisp

Pour des recettes tendres et juteuses à l'intérieur, et croustillantes à l'extérieur à partir d'ingrédients frais ou surgelés.



IDÉAL POUR : Rôtis entiers, viandes et poissons frais et surgelés, légumes et pains croustillants comme chez le boulanger.

Comment utiliser le mode Combi Crisp ?

ÉTAPE 1

Ajouter de l'eau

Versez de l'eau dans le plat de cuisson Combi. Consultez les tableaux et les recettes pour savoir quelle quantité d'eau ajouter.

Quantité d'eau recommandée:



Légumes : 120 ml d'eau

Protéines fraîches : 240 ml d'eau

Protéines surgelées : 475 ml d'eau

ÉTAPE 2

Choisir l'accessoire et ajouter les ingrédients

Consultez les recommandations de cuisson et les recettes pour choisir l'accessoire adéquat. Puis mettez les ingrédients sur l'accessoire.

ÉTAPE 3

Régler la durée et la température

Mettez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBI CRISP**. Réglez la durée et la température en fonction de la quantité ou de la recette.

REMARQUE

Après avoir appuyé sur **START/STOP**, des barres de progression s'affichent et l'appareil produit de la vapeur pendant 5 à 10 minutes. N'ouvrez pas l'appareil pendant cette durée. Le minuteur se mettra automatiquement en marche une fois ce processus terminé.

Pour vous initier avec le menu COMBI CRISP:

POULET RÔTI (ENTIER)

TEMPÉRATURE : 200 °C
TEMPS DE CUISSON :
35-40 minutes



Niveau 1

Poulet entier, entre 1,5 et 1,8 kg, badigeonné d'huile, assaisonnement selon les goûts 240 ml d'eau

FILETS DE SAUMON GRILLÉS

TEMPÉRATURE : 230 °C
TEMPS DE CUISSON :
10-13 minutes



Niveau 2

6 filets surgelés, 170 g chacun, badigeonnés d'huile, assaisonnement selon les goûts



Niveau 1

475 ml d'eau

BROCOLIS RÔTIS

TEMPÉRATURE : 220 °C
TEMPS DE CUISSON :
10-12 minutes



Niveau 2

1 ½ tête de brocoli, coupée en gros fleurons, baignée dans l'huile, assaisonnement selon les goûts



Niveau 1

120 ml d'eau



Pour vous initier au mode Combi Crisp

Rôti de bœuf avec légumes-racines et sauce au vin rouge

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 26 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 6 MINUTES | **CUISSON** : 20 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

200 ml de bouillon de bœuf
200 ml de vin rouge
2 branches de romarin ou de thym frais
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

2 carottes moyennes, extrémités coupées, pelées et coupées en morceaux de 2 cm
1 oignon blanc moyen, pelé et coupé en 8
3 petites ou 2 grosses pommes de terre Russet, coupées en morceaux de 2 cm
2 cuillères à soupe d'huile végétale, à ajouter séparément

1 kg de rôti de bœuf, séché en tamponnant avec de l'essuie-tout
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
60 ml d'eau

PRÉPARATION



1 Placez le bouillon de bœuf, le vin rouge, le romarin ou le thym, le sel et le poivre dans le plat de cuisson Combi. Mélangez bien. Placez la plaque de cuisson perforée par dessus.



2 Dans un grand saladier, mélangez les légumes avec 1 cuillère à soupe d'huile, le sel et le poivre. Badigeonnez le rôti avec le reste d'huile et assaisonnez selon les goûts. Déposez le rôti au dessus de la plaque de cuisson perforée, et les légumes autour. Insérez le tout en position basse (niveau 1) dans votre Combi.



3 Fermez la porte et positionnez le SmartSwitch sur **COMBI COOKER**.



4 Sélectionnez le mode **COMBI CRISP**. Réglez la température sur 180°C, pour 20 mins. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
(de la vapeur se forme pendant 6 mins, avant le décompte du temps de cuisson)



5 Lorsqu'il reste 3 minutes de cuisson, commencez à vérifier la température interne du rôti à l'aide d'une thermosonde pour obtenir le résultat de cuisson souhaité. Une fois la cuisson terminée, retirez le panier de l'appareil. Puis retirez les légumes et la grille avec le rôti. Laissez le rôti reposer pendant 10 minutes.



6 Pour préparer la sauce au vin rouge, mélangez la fécule de maïs et l'eau, puis versez le mélange dans le panier et fouettez. Installez le panier au Niveau 1 et, avec la porte ouverte, mettez le curseur SmartSwitch sur **AIR FRY/Cooker (Fire sans huile/Cuiseur)**, puis sélectionnez **SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter)**. Réglez la température sur HI. Portez le mélange à ébullition en remuant de temps en temps pendant 2 minutes, ou jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Coupez le rôti en tranches et servez avec les légumes et la sauce.





FOCACCIA AU ROMARIN

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE LEVÉE** : 40 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 24 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR) : 4 MINUTES | **CUISSON** : 20 MINUTES | **QUANTITÉ** : 8 PORTIONS

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI, MOULE À GÂTEAU ROND DE 22 CM

INGRÉDIENTS

400 g de farine T45 ou T00, et un supplément pour le pétrissage

1 sachet de levure à levée rapide

1 ½ cuillère à café de sel de mer

250-300 ml d'eau tiède

4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge, à ajouter séparément, plus un supplément pour badigeonner le moule à gâteau

Branches de romarin

Sel de mer en flocons, à saupoudrer sur le dessus

PRÉPARATION

- 1 Versez 240ml d'eau dans le plat de cuisson Combi. Positionnez la plaque de cuisson perforée par dessus. Badigeonnez d'huile d'olive, le fond d'un moule à gâteau de 22cm de diamètre (non fourni).
- 2 Dans un saladier, ajoutez la farine, la levure, le sel, 2 càs d'huile d'olive. Ajoutez progressivement l'eau tiède en mélangeant avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une boule.
- 3 Etalez la pâte sur toute la surface de votre moule. Puis placez le moule dans le plat de cuisson au dessus de la plaque de cuisson perforée. Insérez le tout en position basse (niveau 1) à l'intérieur de votre appareil.
- 4 Faites basculer le Smartswitch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **PROVE** (fermenter), réglez la température à 35°C, pour 40 mins. Appuyer sur **START/STOP**.
- 5 Pendant que la pâte lève, ajoutez le reste d'huile d'olive et le romarin dans un bol et mélangez. Réserver de côté.
- 6 A l'issu des 40 mins, votre pâte doit avoir levé. Retirez le plat de l'appareil et effectuez des empreintes sur la pâte en pressant dessus avec vos doigts. Répartissez le mélange d'huile sur la surface de votre pâte et saupoudrez de fleur de sel.

Replacez le moule dans la plat de cuisson Combi au dessus de la plaque de cuisson perforée et réinsérez dans l'appareil.
- 7 Sélectionnez le menu **COMBI CRISP**. Réglez la température sur 175°C pour 20 mins. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
(de la vapeur se forme pendant 3-4 mins avant le début de la cuisson)
- 8 Laissez reposer 5 mins en fin de cuisson avant de découper. Servez chaud en apéritif ou en sandwich.

Conseil: Conservez votre focaccia jusqu'à 2 jours dans une boîte hermétique ou 2 mois au congélateur.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.



POMMES DE TERRE FARCIES À L'ANGLAISE

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 50 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE (VAPEUR)** : 10 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES | **QUANTITÉ** : 5 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

5 pommes de terre au four moyennes/grosses, piquées plusieurs fois à la fourchette

110 g de cheddar râpé

120 ml de lait entier

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel et poivre, selon vos goûts

400 ml d'eau, pour la cuisson à la vapeur

GARNITURES (facultatif)

Cheddar râpé

Dés de bacon ou allumettes fumées

Crème fraîche

Jalapeños émincés en bocal

PRÉPARATION

- 1 Versez 400ml d'eau dans le plat de cuisson Combi. Positionnez la plaque de cuisson Crousti à l'intérieur. Ajoutez-y les pommes de terres. Insérez le plat en position basse (niveau 1) dans l'appareil.
- 2 Faites basculer le Smartswitch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI CRISP**, réglez la température à 205°C, pour 30 mins. Appuyer sur **START/STOP**. *(de la vapeur se forme pendant 10mins avant le début de la cuisson)*
- 3 Une fois la cuisson terminée, retirez le panier de l'appareil et transférez les pommes de terre dans un plat. Laissez refroidir environ 5 minutes. Incisez le dessus de chaque pomme de terre sur 5-7,5 cm, puis enlevez la chair et mettez-la dans un saladier moyen. Veillez à laisser la peau intacte.
- 4 Dans le saladier, ajoutez 55 g de cheddar, du lait, de la crème fraîche, du sel et du poivre, et mélangez bien.
- 5 Remplissez les pommes de terre de farce, puis remettez-les sur la plaque de cuisson Crousti, positionnée à l'intérieur du plat de cuisson Combi. Recouvrez les pommes de terre avec le reste de fromage. Insérez le plat en position haute (niveau 2) à l'intérieur de l'appareil.
- 6 Positionnez le SmartSwitch sur **AIR FRY/COOKER**. Sélectionnez le menu **GRILL** pour 10 mins de cuisson. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 7 En fin de cuisson, retirez les pommes de terres et déposez-les dans un plat. Parsemez de fromage, dés de bacon fumé et crème fraîche.

 **N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.**

Vous préférez une recette végétale ?
Utilisez la garniture vegan de votre choix.

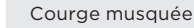


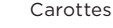
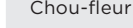

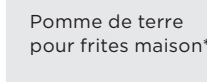
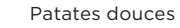


Combi Crisp | Légumes

Le mode Combi Crisp combine vapeur et super convection de façon optimisée pour cuire vos légumes avec un résultat parfaitement tendre à coeur et croustillant à l'extérieur.

Pour utiliser ce mode convenablement, pensez à ajouter de l'eau dans le plat de cuisson Combi avant de superposer la grille de cuisson Crousti (perforée) et d'y déposer vos ingrédients.

Cette étape est importante pour produire la vapeur nécessaire qui vous permettra d'obtenir des résultats parfaits.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE <i>facultative</i>
LÉGUMES			
	1	Extrémités coupées, égrainée, coupée en morceaux de 10 cm	1 cuillère à soupe
	680-900 g	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1-1 ½ cuillère à soupe
	1 ½ tête, (600-700 g)	Gros fleurons	1-1 ½ cuillère à soupe
	680 g	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 ½ cuillère à soupe
	1 tête (600-700 g)	Entier, tiges retirées	1 cuillère à soupe
	1 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe
	680-910 g	Coupées en 8 quartiers	1 cuillère à soupe
	680-910 g	Frites découpées à la main, trempées 30 minutes dans l'eau froide, puis tapotées pour les sécher	1 cuillère à soupe
	6	Entières (moyennes), piquées plusieurs fois à l'aide d'une fourchette	
	680-910 g	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe
	1 kg	Coupées en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe

* Pour les frites maison, il est recommandé de choisir une variété de pomme de terre à chaire farineuse telle que la Caesar, la Russet ou la Monalisa ou simplement une variété avec mention "special frites".



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

REMARQUE : La formation de vapeur prend environ 5 à 10 minutes.

Config. des accessoires	EAU	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	205 °C	12 à 15 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	205 °C	18 à 20 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	220 °C	10 à 12 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	220 °C	18 à 22 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	205 °C	20 à 25 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	205 °C	20 à 25 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	205 °C	15 à 20 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	230 °C	15 à 20 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	300 ml	205 °C	30 min (l'appareil ne dépasse pas les 30 min de cuisson lorsque la température est de 205 °C ou plus.)
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	205 °C	15 à 20 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	120 ml	230 °C	15 à 20 min

Combi Crisp | Viandes et poissons frais

Le mode Combi Crisp combine vapeur et super convection de façon optimisée pour cuire vos viandes et poissons avec un résultat parfaitement tendre et juteux à coeur et un fini grillé et savoureux.

Pour utiliser ce mode convenablement, pensez à ajouter de l'eau dans le plat de cuisson Combi avant de superposer la grille de cuisson Crousti (perforée) et d'y déposer vos ingrédients.

Cette étape est importante pour produire la vapeur nécessaire qui vous permettra d'obtenir des résultats parfaits.



INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE <i>facultative</i>
VOLAILLE			
Suprême de poulet, avec l'os et la peau	4 blancs (340 à 680 g chacun)	Badigeonner d'huile	2 cuillères à soupe
Blanc de poulet	6 filets (170 à 225 g chacun)	Badigeonner d'huile	2 cuillères à soupe
Blanc de poulet panés (maison)	4 filets, 170 g chacun		
Pilons de poulet	910 g	Badigeonner d'huile	2 cuillères à soupe
Cuisses de poulet	6 cuisses (170-285 g chacune)	Badigeonner d'huile	2 cuillères à soupe
Cuisses désossées	6 cuisses (170-225 g chacune)	Badigeonner d'huile	2 cuillères à soupe
Poulet entier	1,5 à 1,8 g	Badigeonner d'huile	Badigeonnés d'huile
Ailes de poulet	905 g		
PORC			
Côtes de porc sans os	6 côtes (170-225 g chacune)		2 cuillères à soupe
Echine de porc avec os	4 côtes épaisses (285-340 g chacune)		2 cuillères à soupe
Filet mignon	3 (450g chacun)	Badigeonner d'huile	2 cuillères à soupe
POISSON			
Cabillaud	4 filets (170 g chacun)		1 cuillère à soupe
Saumon	6 pavés (170 à 200 g chacun)		1 cuillère à soupe
BŒUF			
Rôti de bœuf	910 g-1,4 kg	-	2 cuillères à soupe
Rôti de filet de boeuf	910 g-1,4 kg	-	2 cuillères à soupe





N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

REMARQUE : La formation de vapeur prend environ 5 à 10 minutes.

Config. des accessoires	EAU	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	190 °C	23 à 26 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	190 °C	15 à 20 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	195 °C	22 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	220 °C	20 à 25 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	205 °C	12 à 15 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	205 °C	10 à 12 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	205 °C	35 à 40 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	205 °C	20 à 25 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	190 °C	8 à 10 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	175 °C	25 à 30 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	185 °C	25 à 30 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	230 °C	6 à 8 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	205 °C	6 à 8 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	175 °C	37 à 40 min
Plat de cuisson Combi, Plaque de cuisson Crousti	240 ml	185 °C	25 à 30 minutes pour un résultat de cuisson saignant

Combi Crisp | Viandes ou poissons surgelés

Le mode Combi Crisp combine vapeur et super convection de façon optimisée pour cuire vos viandes et poissons (même surgelés) avec un résultat parfaitement tendre à coeur et un fini grillé et savoureux.

Pour utiliser ce mode convenablement, pensez à ajouter de l'eau dans le plat de cuisson Combi avant de superposer la grille de cuisson Crousti (perforée) et d'y déposer vos ingrédients.

Cette étape est importante pour produire la vapeur nécessaire qui vous permettra d'obtenir des résultats parfaits.



INGRÉDIENT

QUANTITÉ

PRÉPARATION

HUILE *facultative*

POULET SURGELÉ

Filets, sans os ni peau

4 filets (115 à 170 g chacun)

Selon les goûts

2 cuillères à soupe

Saumon

5-6 filets, 170 g chacun

2 cuillères à soupe

Gambas

450 g

1 cuillère à soupe

Cuisses de poulet

4 cuisses
(230-285 g chacune)

Selon les goûts

2 cuillères à soupe

Ailes

1 kg

Selon les goûts

2 cuillères à soupe

BŒUF SURGELÉ

Faux-filet

2 steaks
(285 à 400 g chacun)

2 cuillères à soupe d'huile de colza,
sel, poivre

POISSON SURGELÉ

Cabillaud

4 filets (170 g chacun)

2 cuillères à soupe

Saumon

5-6 filets, 170 g chacun

2 cuillères à soupe

Gambas

450 g

1 cuillère à soupe

PORC SURGELÉ

Côtelettes avec l'os,
à coupe épaisse

2 (285-340 g chacune)

2 cuillères à soupe

Filet

1 (910 g)

-

2 cuillères à soupe





N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

REMARQUE : La formation de vapeur prend environ 5 à 10 minutes.

Config. des accessoires	EAU	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	200 °C	18 à 23 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	230 °C	10 à 13 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	230 °C	2 à 4 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	205 °C	20 à 22 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	230 °C	20 à 22 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	205 °C	18 à 20 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	230 °C	8 à 10 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	230 °C	10 à 13 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	230 °C	2 à 4 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	185 °C	15 à 20 min
Plat de cuisson Combi Plaque de cuisson Crousti	475 ml	185 °C	22 à 25 min

Combi Bake

La vapeur légère et l'air cyclonique rapide s'associent pour préparer des gâteaux moelleux à la cuisson uniforme.



USAGE OPTIMAL : pâtes à pain maison, préparations en boîte, petits pains au four et pâtisseries au four.

Comment utiliser le mode Combi Bake ?

ÉTAPE 1

Ajouter de l'eau

Versez de l'eau dans le plat de cuisson Combi. Référez-vous aux images ci-dessous pour la mise en place de vos accessoires de cuisson.

ÉTAPE 2

Ajouter les accessoires et les ingrédients

Déposez vos ingrédients directement sur la plaque de cuisson ou dans un moule de cuisson standard, sur la plaque de cuisson Crousti positionnée dans le plat de cuisson Combi.

ÉTAPE 3

Régler la durée et la température

Mettez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER** et sélectionnez **COMBI BAKE**. Réglez le temps de cuisson et la température en vous basant sur les recommandations Combi Bake ci-dessous.

REMARQUE

Après avoir appuyé sur **START/STOP**, des barres de progression s'affichent et l'appareil produit de la vapeur pendant 20 minutes. N'ouvrez pas l'appareil pendant cette durée. Le minuteur se mettra automatiquement en marche une fois ce processus terminé.

Remarque : Les mélanges prêts à l'emploi, pâtes toutes prêtes ou recettes avec des temps de cuisson de 15 minutes maximum nécessitent 120 ml d'eau, tandis que les temps de cuisson supérieurs à 15 minutes nécessitent 240 ml d'eau sauf indication contraire dans la recette.

Pour vous initier au mode COMBI BAKE:

PRÉPARATION À GÂTEAU EN BOÎTE

TEMPÉRATURE : 175 °C | **TEMPS DE CUISSON :** 17 minutes



Niveau 2

1 boîte (425 g) de préparation à gâteau de votre choix, préparée selon les instructions figurant sur la boîte*

* MOULE À PÂTISSERIE CARRÉ DE 20 CM
NON INCLUS.
PEUT CONTENIR N'IMPORTE QUEL
MOULE À GÂTEAU DE 22 CM.



Niveau 1

240 ml d'eau

Remarque : Réglez la température en fonction des recommandations figurant sur la boîte/recette et divisez le temps de cuisson par deux. Surveillez la cuisson pour obtenir le résultat souhaité.



PAINS AU CHOCOLAT

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 32 MINUTES

MONTÉE EN VAPEUR : 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 12 MINUTES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée)

INGRÉDIENTS

NIVEAU 1 (Plat de Cuisson Combi)

120 ml d'eau, pour la cuisson à la vapeur

NIVEAU 2 (Plaque de Cuisson)

1 jaune d'œuf

1 (230 g) pâte feuilletée roulée prête à l'emploi

100 g de chocolat noir en tablette, cassée en 6 morceaux égaux

PRÉPARATION

- 1 Versez 120ml d'eau dans le plat de cuisson Combi. Insérez-le en position basse (niveau 1) à l'intérieur de l'appareil.
- 2 Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- 3 Déroulez la pâte feuilletée et coupez-la en 6 triangles égaux.
- 4 Déposez une barre de chocolat individuelle sur l'extrémité la plus large de chaque morceau de pâte.
- 5 Roulez chaque triangle sur le chocolat pour le fermer et placez chaque croissant avec la fermeture vers le bas sur le plateau de cuisson. Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf et installez le plateau au Niveau 2.
- 6 Fermez la porte et mettez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI BAKE**, réglez la température sur 175 °C et le temps de cuisson sur 12 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (la vapeur se forme pendant 20 minutes avant le début de la cuisson).
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le plateau. Servez immédiatement ou conservez dans une boîte hermétique à température ambiante jusqu'à 3 jours.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.

Vous préférez une autre garniture ?

Utilisez un autre type de chocolat, de la confiture ou de la crème pâtissière.

Vous préférez une recette végétale ?

Utilisez une pâte feuilletée végan, sans dorure à l'œuf.



GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 45 MINUTES | **STEAM (CUIRE À LA VAPEUR)** : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES **QUANTITÉ** : 6-8 PORTIONS **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON, MOULE A GÂTEAU Ø22CM

INGRÉDIENTS

140 g de beurre doux, en dés
(+ 1 noisette pour beurrer le moule)
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
140 g de sucre roux
1 càc de cannelle en poudre
2 œufs moyen
1 càs de lait
2 pommes, pelées, vidées, coupées en dés de 1cm

Facultatif

Sucre glace
Crème fouettée ou glace vanille en accompagnement

+180ml d'eau à ajouter dans le plat de cuisson Combi (afin de générer la vapeur)

PRÉPARATION

- 1 Versez 180ml d'eau dans le plat de cuisson Combi. Déposez la plaque de cuisson Crousti par dessus.
- 2 Beurrer un moule à gâteau et recouvrez d'un disque de papier cuisson.
- 3 Dans un saladier moyen, ajoutez la farine et le beurre et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance de chapelure fine. Mélangez le sucre roux et la cannelle, ajoutez les œufs et le lait et fouettez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 4 Incorporez les morceaux de pomme et versez le mélange dans le moule à gâteau. Saupoudrez càs de sucre roux sur le dessus.
- 5 Placez le gâteau sur la plaque de cuisson et insérez celle-ci en position basse (niveau 1) de l'appareil. Positionnez le SmartSwitch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI BAKE**.
Température: 160°C pour 25 mins.

Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (la phase de vapeur dure environ 20 mins. Le décompte du temps de cuisson commence juste après cette phase).

5 mins avant la fin, vérifiez la cuisson en insérant un couteau dans la pâte. Si la pointe du couteau ressort sèche, votre gâteau est prêt.

- 6 Laissez le gâteau refroidir dans son moule pendant 10 mins avant de le découper. Saupoudrez de sucre glace et servez éventuellement avec une boule de glace vanille.



N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.



CHEESECAKE AU CHOCOLAT

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 25 MINUTES | **STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) :** 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES | **QUANTITÉ :** 8 PORTIONS

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée), MOULE À GÂTEAU

INGRÉDIENTS

180 ml d'eau, pour la cuisson à la vapeur
175 g de biscuits au chocolat
60 g de beurre fondu
200 g de chocolat noir en tablette, finement découpée
125 ml de crème entière épaisse
350 g de fromage frais, à température ambiante
100 g de sucre en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 gros œufs
Crème fouettée, facultatif

PRÉPARATION

- 1 Versez 180 ml d'eau le plat de cuisson Combi pour préparer la phase de préchauffe à la vapeur. Placez la plaque de cuisson sur le dessus et mettez de côté.
- 2 Mettez les biscuits au chocolat et le beurre fondu dans un robot de cuisine et mixez jusqu'à obtenir une fine chapelure. Pressez le mélange sur la base du moule à gâteau et réservez au réfrigérateur.
- 3 Dans un saladier moyen qui passe au micro-ondes, ajoutez la tablette de chocolat en morceaux et la crème. Chauffez au micro-ondes une minute à puissance élevée. Une fois le chocolat fondu, mélangez et réservez.
- 4 Dans un grand saladier, fouettez le fromage frais (ou cream cheese) pendant 2 mins. Une fois le mélange aérien, ajoutez le sucre et l'extrait de vanille et fouettez.
- 5 Ajoutez les œufs un par un tout en mélangeant, puis incorporez le mélange de crème au chocolat.
- 6 Une fois le mélange incorporé, versez-le dans le moule contenant la base et placez le tout dans le plat de cuisson Combi avec la plaque perforée positionnée dessus. Insérez le tout en position basse (niveau 1) dans l'appareil.
- 7 Fermez la porte et mettez le curseur Smart Switch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez **COMBI BAKE**, réglez la température sur 175 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson (la vapeur se forme pendant 15 minutes avant le début de la cuisson).
- 8 À la fin de la cuisson, retirez le panier de l'appareil. Laissez le cheesecake refroidir dans le moule pendant 20 minutes.
- 9 Retirez le cheesecake du moule et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 8 heures ou toute une nuit. Servez avec de la crème fouettée !

 N'oubliez pas d'ajouter du liquide pour former de la vapeur et cuire les aliments.



Mode Air Fry

(Friteuse sans huile)



USAGE OPTIMAL : Toutes vos recettes préférées : cookies savoureux, pizza fondante, frites croustillantes et ailes de poulet.

Comment utiliser le mode Air Fry (Frire sans huile) ?

ÉTAPE 1

Sélectionnez un programme

Mettez le curseur Smart Switch sur **AIR FRY/Cooker (Frire sans huile/Cuiseur)** et sélectionnez le programme souhaité.

ÉTAPE 2

Choisir l'accessoire et ajouter les ingrédients

Utilisez le tableau ci-dessous pour choisir et installer les accessoires pour votre programme. Puis ajoutez les ingrédients.

ÉTAPE 3

Régler la durée et la température

Réglez la durée et la température et appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson.

Remarque : Il est recommandé de vérifier la cuisson de vos aliments de temps à autre pour éviter de trop cuire.

Utilisation des accessoires

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)



GRILL (GRILLER)



BAKE (CUIRE AU FOUR)



Remarque : Lorsque vous utilisez ce mode, il n'est pas recommandé de déposer les aliments directement dans le plat de cuisson. Il est fortement recommandé de positionner la plaque de cuisson Crousti (perforée) dans le plat avant d'y déposer les ingrédients.

Remarque : Pour le mode AIR FRY, il est généralement recommandé de réduire le temps de cuisson de 25% par rapport aux suggestions destinées à un four figurant sur les emballages de vos ingrédients. Surveillez la cuisson pour obtenir le résultat souhaité.



BROCOLI CROUSTILLANT AU PARMESAN

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 15 MINUTES
QUANTITÉ : 8 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

85 g de parmesan râpé, à ajouter séparément
700 g de brocolis coupés en fleurons
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café d'ail en poudre
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
Sel et poivre, selon vos goûts

PRÉPARATION

- 1 Placez la plaque de cuisson dans le plat de cuisson Combi et réservez.
- 2 Mettez 45 g de parmesan et le reste des ingrédients dans un grand saladier et mélangez bien. Transférez les ingrédients sur la plaque de cuisson.
- 3 Positionnez le SmartSwitch sur **AIR FRY/COOKER**.
- 4 Sélectionnez **AIR FRY** (frire sans huile). Réglez la température sur 200°C, pour 15mins. Insérez le tout en position basse (niveau 1) à l'intérieur de votre appareil. Appuyez sur **START/STOP**.
- 5 Lorsqu'il reste 8 minutes, ouvrez la porte et remuez les brocolis pendant 30 secondes. Fermez la porte pour poursuivre la cuisson.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat et mélangez les brocolis avec le reste de parmesan. Servez chaud.





GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 27 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : 3 MINUTES | **CUISSON** : 24 MINUTES
QUANTITÉ : 10 À 12 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI

INGRÉDIENTS

200 g d'emmental râpé
200 g de comté râpé
800 ml de lait entier
200 ml de crème entière épaisse
500 ml d'eau
500 g de pâtes coquillettes
Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts
55 g de beurre fondu
60 g de chapelure panko
200 g de jambon cuit, coupé en morceaux de 2 cm

PRÉPARATION

- 1 Ajoutez le fromage, le lait, la crème, l'eau, les pâtes, le sel et le poivre dans le plat de cuisson Combi. Mélangez bien pour répartir uniformément la préparation. Réservez.
- 2 Positionnez le SmartSwitch sur **AIR FRY/COOKER**, puis réglez la température sur 200°C, pour 20 mins. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer le préchauffage (environ 3 mins).
- 3 Une fois le préchauffage terminé, insérez le plat contenant votre préparation en position basse (niveau 1) dans votre appareil.
- 4 Dans un bol, mélangez le beurre fondu et la chapelure panko.
- 5 Une fois la cuisson terminée, sortez le plat, ajoutez le jambon cuit et mélangez. Saupoudrez uniformément le mélange de chapelure.
- 6 Remettez le plat en position basse (niveau 1) dans l'appareil, sélectionnez **GRILL (Griller)**, réglez la durée sur 4 minutes et appuyez sur **START/STOP**.
- 7 Une fois la cuisson terminée, sortez le panier et laissez le gratin de coquillettes au jambon refroidir au moins 5 minutes avant de servir.



TOURTE AU POULET FAÇON ANGLAISE

RECETTE DE NIVEAU DÉBUTANT ●○○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 31 MINUTES | **PRÉCHAUFFAGE** : 3 MINUTES | **CUISSON** : 28 MINUTES
QUANTITÉ : 8 PORTIONS | **ACCESSOIRES** : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON (non perforée)

INGRÉDIENTS

55 g de beurre doux
 1 oignon, pelé et émincé finement
 125 g de petits pois surgelés
 125 g de carottes fraîches, coupées en morceaux de 1 cm
 1 poireau, finement tranché
 2 cuillères à soupe de persil frais
 1 cuillère à café de thym séché
 30 g de farine
 475 ml de bouillon de poulet ou de légumes
 180 ml de crème semi-épaisse
 1 (970 g) poulet cuit, coupé en petits morceaux
 Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts
 Huile végétale, pour graisser
 1 pâte feuilletée rectangulaire roulée prête à l'emploi (230 g, 32 x 25 cm)
 1 oeuf, battu avec 1 càs d'eau

ETAPE 1: CUISINER LA FARCE

- 1 Insérez le plat de cuisson Combi en position basse (niveau 1) dans l'appareil. Positionnez le SmartSwitch sur **AIR FRY/COOKER**. Sélectionnez **SEAR/SAUTÉ** et réglez la température sur HI. Appuyez sur **START/STOP** et laissez le plat de cuisson préchauffer pendant 3 mins .
- 2 Au bout de 3 mins, retirez le plat avec des gants. Ajoutez le beurre, et laissez fondre. Puis ajoutez, les oignons, les petits pois, les carottes, le poireaux, le persil et le thym. Réinsérez le tout dans l'appareil et laissez saisir pendant 5 mins (porte ouverte), en remuant de temps à autre.
- 3 Après 5 mins, retirez le plat et ajoutez la farine. Mélangez uniformément. Remettez le tout, toujours en position basse (niveau 1) dans l'appareil (porte ouverte). Laissez cuire 1 min, en remuant.
- 4 Au bout d'une minute, retirez le plat de cuisson et ajoutez le bouillon et la crème semi-épaisse en mélangeant. Remettez le plat de cuisson dans l'appareil. Réduisez la température à 3. Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe (- 5 mins).

ETAPE 2: FINALISER LA TOURTE

- 5 Une fois la sauce épaissie, retirez le plat et ajoutez le poulet. Salez et poivrez. Recouvrez tout le plat en étalant la pâte feuilletée au dessus de la préparation. Repliez les bords de la pâte à l'intérieur du plat de cuisson. Percez plusieurs trous dessus. Badigeonnez la pâte avec l'oeuf battu.
- 6 Réinsérez le tout en position basse (niveau 1) dans l'appareil et sélectionnez **BAKE** (Cuire au four). Température: 180°C pour 20 mins. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage (l'appareil préchauffe -3 mins)
- 7 Une fois la cuisson terminée, la pâte doit être dorée. Retirez le plat de l'appareil et laissez reposer 3 mins avant de servir.

REMARQUE : Si vous préférez cuire le poulet vous-même, consultez le tableau de cuisson Air Fry (Frire sans huile) à la page 198 pour savoir comment cuire un filet de poulet sans os.

PIZZA AU CHORIZO (PÂTE ÉPAISSE)

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE LEVÉE** : 40 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL** : 21 MINUTES

PRÉCHAUFFAGE : 3 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON** : 18 MINUTES | **QUANTITÉ** : 8 À 10 PORTIONS

ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI, PLAQUE DE CUISSON CROUSTI (perforée)

INGRÉDIENTS

- 240 ml d'eau, pour faire lever
- Huile végétale, pour graisser
- 450 g de pâte à pizza toute prête, à température ambiante
- Farine tous usages, pour saupoudrer
- Huile d'olive, selon les besoins
- 225 g de mozzarella râpée
- 100 g de chorizo
- 1 poivron vert, finement émincé
- 1 oignon blanc, pelé et finement émincé
- 400 g de sauce à pizza
- 40 g de parmesan râpé

PRÉPARATION

- 1** Versez 240ml d'eau dans le plat de cuisson Combi. Positionnez la plaque de cuisson perforée à l'intérieur. Huilez la plaque. Formez une boule avec la pâte à pizza et déposez-la sur cette plaque. Insérez le tout en position basse (niveau 1) dans l'appareil.
- 2** Positionnez le SmartSwitch sur **COMBI COOKER**. Sélectionnez le menu **PROVE** (fermenter). Réglez la température sur 35°C, pour 40 mins. Appuyez sur **START/STOP** pour faire lever la pâte.
- 3** Une fois la levée terminée, retirez le panier avec le plateau de l'appareil. Transférez la pâte sur une surface de travail légèrement farinée et étalez-la en un rectangle de 38cm de long et 24cm de large.
- 4** Jetez le reste d'eau du panier et essuyez-le. Badigeonnez le fond et les côtés du panier avec de l'huile d'olive. Mettez la pâte dans le panier, en appuyant sur les côtés et en l'étalant bien. Recouvrez de mozzarella, chorizo, poivrons, oignons, sauce et parmesan.
- 5** Fermez la porte et mettez le curseur SmartSwitch sur **AIR FRY/COOKER (Frire sans huile/Cuiseur)**. Sélectionnez **BAKE (Cuire au four)**, réglez la température sur 205 °C et la durée sur 18 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage (l'appareil préchauffe 3 minutes avant le début de la cuisson).
- 6** Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte et installez le panier Combi Pan dans le Niveau 1. Fermez la porte du four pour commencer la cuisson.
- 7** Une fois la cuisson terminée, retirez le panier et laissez la pizza refroidir dans le panier avant de la couper et de la servir.





Air Fry (Frire sans huile)

Air Fry (Frire sans huile)



LASAGNES GRATINÉES AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 33 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 À 8 PORTIONS
ACCESSOIRES : PLAT DE CUISSON COMBI | **PRÉCHAUFFAGE :** 3 MINUTES | **CUISSON :** 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

750 g de ricotta
250 g de mozzarella râpée
175 g de parmesan râpé
1 gros œuf
375 g d'épinards hachés surgelés, décongelés et égouttés
¼ cuillère à café de noix de muscade râpée
1 cuillère à soupe de sel de mer
1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
Huile végétale, pour graisser
680 g de sauce tomate, à ajouter séparément
6 feuilles de lasagne fraîches (250 g)

PRÉPARATION

- 1 Dans un grand saladier, ajoutez la ricotta, 200 g de mozzarella, 125 g de parmesan, l'œuf, les épinards, la noix de muscade, le sel et le poivre, et mélangez bien.
- 2 Badigeonnez uniformément le fond et les parois plat de cuisson Combi avec de l'huile végétale. Pour monter les lasagnes, étalez ¼ de sauce tomate au fond du plat, disposez 3 feuilles de lasagne non cuites, puis recouvrez avec ¼ de sauce tomate et la moitié du mélange au fromage. Répétez ensuite l'opération.
- 3 Pour la couche finale, recouvrez 3 feuilles de lasagne avec le reste de sauce, de mozzarella et de parmesan.
- 4 Insérez le plat en position basse (niveau 1) de l'appareil. Positionnez le SmartSwitch sur **AIR FRY/COOKER**. Sélectionnez le menu **BAKE** (Cuire au four), puis réglez la température sur 185°C pendant 30 mins. Appuyez sur **START/STOP** pour démarrer le préchauffage (l'appareil préchauffe 3 minutes avant le début de la cuisson).
- 5 À la fin de la cuisson, retirez le plat de l'appareil. Laissez les lasagnes reposer pendant 5 minutes avant de couper et de servir.

Tableau Air Fry (Frire sans huile), Plat de cuisson Combi, plaque de cuisson Crousti, Niveau 1

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION
LÉGUMES		
Asperges	1 botte	Coupées en deux, extrémités coupées
Betterave	6 petites ou 4 grosses (environ 910 g)	Entière
Poivrons (à rôtir)	4 poivrons	Entiers
Brocoli	1 1/2 tête, (600-700 g)	Coupé en fleurettes de 2,5 à 5 cm
Courge musquée	450-680 g	Coupée en morceaux de 2,5-5 cm
Carottes	680 g	Pelées, coupées en morceaux de 1,5 cm
Chou-fleur	1 tête (600-700 g)	Coupé en fleurettes de 2,5 à 5 cm
Épi de maïs	6 épis entiers	Entiers, feuilles retirées
Haricots verts	1 sachet (340 g)	Équeutés
Chou kale (en chips)	500-750 g, entier	Coupé en morceaux, équeuté
Champignons	230 g	Rincés, coupés en quartiers
Pommes de terre pour frites	910 g	Coupées en frites rustiques de 2,5 cm
	450 g	Frites fines coupées à la main
	450 g	Frites découpées à la main, trempées 30 minutes dans froide, puis tapotées pour les sécher
	4 entières	Piquées 3 fois avec une fourchette
Patates douces	910 g	Coupées en morceaux de 2,5 cm
	6 entières (170-230 g)	Piquées avec une fourchette
Courgette	680 g	Coupées en quartiers dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm
VOLAILLE		
Blancs de poulet	2 blancs (340-680 g)	Os présents
	4-6 blancs (170-230 g chacun)	Os retirés
Cuisses de poulet	4 cuisses (170-285 g chacune)	Os présents
	4 cuisses (115-230g)	Os retirés
Ailes de poulet	1 kg	Manchons et ailerons
Poulet entier	1 poulet (1,8-2,7 kg)	Ficelé
Pilons de poulet	910 g	-

CONSEIL Lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Frire sans huile), ajoutez 5 minutes au temps de cuisson indiqué pour que l'appareil préchauffe avant l'ajout des ingrédients.

HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
2 cuillères à café	200 °C	8 à 10 min
-	200 °C	45 à 60 min
-	205 °C	25 à 30 min
1 cuillère à soupe	205 °C	10 à 13 min
1 cuillère à soupe	200 °C	20 à 25 min
1 cuillère à soupe	200 °C	14 à 16 min
2 cuillères à soupe	200 °C	15 à 20 min
1 cuillère à soupe	200 °C	12 à 15 min
1 cuillère à soupe	200 °C	7 à 10 min
-	150 °C	9 à 11 min
1 cuillère à soupe	200 °C	7 à 8 min
1 cuillère à soupe	200 °C	20 à 25 min
1/2-3 cuillère(s) à soupe) d'huile de colza	200 °C	18 à 22 min
l'eau 1/2-3 cuillère(s) à soupe) d'huile de colza	200 °C	24 à 27 min
-	200 °C	35 à 40 min
1 cuillère à soupe	200 °C	15 à 20 min
-	200 °C	35 à 40 min
ux 1 cuillère à soupe	200 °C	10 à 15 min
Badigeonner d'huile	190 °C	22 à 28 min
Badigeonner d'huile	190 °C	22 à 25 min
Badigeonner d'huile	200 °C	22 à 28 min
Badigeonner d'huile	200 °C	18 à 22 min
1 cuillère à soupe	200 °C	24-28 min, retourner à mi-cuisson
Badigeonner d'huile	190 °C	55 à 75 min
1 cuillère à soupe	200 °C	20 à 22 min

Pour un meilleur résultat, secouez ou mélangez fréquemment

Nous vous recommandons de surveiller la cuisson fréquemment et de secouer ou mélanger les aliments afin d'obtenir le résultat souhaité.

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

Remuez/secouez les aliments ou mélangez-les à l'aide de pinces avec des embouts en silicone

Retirez les ingrédients immédiatement à la fin du temps de cuisson et lorsque le résultat de cuisson souhaité est atteint. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne des protéines.

Tableau Air Fry (Frire sans huile), suite Plat de cuisson Combi, plaque de cuisson Crousti, Niveau 1

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION
BŒUF		
Hamburgers	4 steaks hachés de 115 g, 20 % de matière grasse	2,5 cm d'épaisseur
Steaks	2 steaks (230 g chacun)	Entiers
PORC ET AGNEAU		
Bacon, tranches épaisses	6 tranches, 1 paquet (300 g)	Disposez les tranches uniformément sur la plaque
Côtelettes de porc	2 côtelettes à coupe épaisse avec l'os (285-340 g chacune)	-
	4 côtelettes sans os (170-230 g chacune)	-
Filets de porc	2 filets (450-680 g chacun)	Entiers
Saucisses	8 saucisses	Entières
POISSONS ET FRUITS DE MER		
Galettes de poisson	6-8 galettes (170 à 230 g chacun)	-
Filets de saumon	2 filets (115 g chacun)	-
Gambas	450 g	Crues, entières, décortiquées avec la queue
ALIMENTS SURGELÉS		
Nuggets de poulet	680 g	-
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	-
Bâtonnets de poisson	400 g	-
Frites	450 g	-
	910 g	-
Frites épaisses	500 g	-
Galettes de pomme de terre	8 (360 g)	-
Frites rustiques	650g	-
Pommes de terre rôties	700 g	Entières
Hamburgers végétariens	4 (350 g)	-
Saucisses végétariennes	6 (270g)	-

CONSEIL Lorsque vous utilisez le mode Air Fry (Frire sans huile), ajoutez 5 minutes au temps de cuisson indiqué pour que l'appareil préchauffe avant l'ajout des ingrédients.

HUILE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
-	190 °C	10 à 12 min
-	200 °C	10 à 20 min
ue	165 °C	12-15 min (sans préchauffage)
Badigeonner d'huile	190 °C	15 à 17 min
Badigeonner d'huile	190 °C	15 à 18 min
Badigeonner d'huile	190 °C	25 à 35 min
-	200 °C	8 à 10 min
Badigeonner d'huile	175 °C	10 à 13 min
Badigeonner d'huile	200 °C	10 à 13 min
1 cuillère à soupe	200 °C	7 à 9 min
-	200 °C	11 à 13 min
-	200 °C	13 à 15 min
-	200 °C	9 à 11 min
-	180 °C	20 à 24 min
-	180 °C	26 à 30 min
-	200 °C	17 min
-	200 °C	14 min
-	200 °C	15 min
Badigeonner d'huile	200 °C	25 à 30 min
-	190 °C	14 min
-	200 °C	7 à 8 min

Pour un meilleur résultat, secouez ou mélangez fréquemment

Nous vous recommandons de surveiller la cuisson fréquemment et de secouer ou mélanger les aliments afin d'obtenir le résultat souhaité.

Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.

Remuez/secouez les aliments ou mélangez-les à l'aide de pinces avec des embouts en silicone

Retirez les ingrédients immédiatement à la fin du temps de cuisson et lorsque le résultat de cuisson souhaité est atteint. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne des protéines.

Mode Cooker

(Cuiseur automatique)



USAGE OPTIMAL : Une cuisson lente ou rapide, pour des viandes et poissons tendres, des légumes sautés, des soupes et des ragoûts classiques.

Comment utiliser le cuiseur ?

ÉTAPE 1

Sélectionnez un programme

Mettez le curseur Smart Switch sur **AIR FRY/Cooker (Frire sans huile/Cuiseur)** et sélectionnez **Cooker (Cuiseur)**.

ÉTAPE 2

Ajouter les accessoires et les ingrédients

Suivez les directives d'utilisation des accessoires ci-dessous. Pour saisir/faire sauter, préchauffez plat de cuisson Combi avant la cuisson. Pour mijoter, mettez les ingrédients sur le panier avant de l'insérer dans le Niveau 1.

ÉTAPE 3

Réglage du temps de cuisson et de la température.

Appuyez sur START/STOP pour lancer la cuisson. Pour saisir/faire sauter, sélectionnez une température comprise entre 1 et 5. Un minuteur se déclenchera au démarrage.

Utilisation des accessoires

SEAR/ SAUTE (SAISIR/SAUTÉ)



Niveau 1

SLOW COOK (MIJOTER)



Niveau 1

Remarque : Préchauffez plat de cuisson Combi pendant 2 à 5 minutes. Lorsque vous utilisez ce mode, vous devez toujours laisser la porte ouverte.



SAUCE BOLOGNAISE À CUISSON LENTE

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE ●●○

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 4 HEURES 15 MINUTES | **FAIRE SAUTER :** 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 4 HEURES | **QUANTITÉ :** 10 PORTIONS | **ACCESSOIRES :** COMBI PAN

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon blanc, pelé et coupé en dés
2 branches de céleri, coupées en dés
2 carottes entières, pelées et coupées en dés
3 gousses d'ail, pelées, émincées
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 kg de bœuf haché
1 cuillère à soupe d'assaisonnement italien
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, selon les goûts
240 ml de vin rouge sec
2 (400 g) boîtes de tomates concassées
180 ml de lait entier

PRÉPARATION

- 1 Insérez le plat de cuisson Combi en position basse (niveau 1) dans l'appareil. Positionnez le SmartSwitch sur AIR FRY/COOKER. Sélectionnez SEAR/SAUTÉ et réglez la température sur HI. Appuyez sur START/STOP et laissez préchauffer 2 mins (porte de l'appareil, entrouverte).
- 2 Au bout de 2mins, retirez le plat de l'appareil avec des gants. Répartissez de l'huile d'olive dans le fond du plat. Ajoutez l'oignon, le céleri, les carottes et l'ail. Remettez le plat dans l'appareil (toujours porte entrouverte). Laissez saisir pendant 6 mins, en remuant de temps à autre.
- 3 Au bout de 6 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez le concentré de tomates. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, remettez le plat dans l'appareil et laissez cuire 1 minute. Retirez le plat de nouveau et ajoutez le bœuf haché, l'assaisonnement italien, le sel et le poivre. Remuez pour bien mélanger. Remettez le le plat de cuisson en position basse (niveau 1) et laissez cuire jusqu'à ce que le bœuf soit coloré, soit environ 5 minutes.
- 4 Au bout de 5 minutes, retirez le plat de cuisson et ajoutez le vin rouge. Ré-insérez dans l'appareil, et laissez le mélange réduire pendant 3 minutes.
- 5 Appuyez sur **START/STOP** pour éteindre l'appareil. Déposez le plat de cuisson sur une surface plane sur un dessous de plat, ajoutez les tomates et le liquide. Avec le dos d'une cuillère en bois, écrasez les tomates, puis incorporez le lait, le sel et le poivre et mélangez.
- 6 Remettez le tout en position basse (niveau 1) dans l'appareil, et fermez la porte. Sélectionnez **SLOW COOK (Mijoter)**, réglez la température sur **HI** et la durée de cuisson sur 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 7 Une fois la cuisson terminée, retirez le plat et servez la sauce bolognaise sur les pâtes.

Vous voulez réduire la quantité ?

Divisez les ingrédients par deux et suivez la recette.

Vous préférez une recette végétale ?

Utilisez le bœuf haché végétal de votre choix et suivez la recette. Remplacez le lait par du lait végétal.



NINJA Combi

ALL-IN-ONE MULTI-COOKER, OVEN & AIR FRYER

NINJA IS A REGISTERED TRADEMARK IN THE UNITED KINGDOM OF SHARKNINJA OPERATING LLC.
NINJA IST EIN EINGETRAGENES WARENZEICHEN VON SHARKNINJA OPERATING LLC IM VEREINIGTEN KÖNIGREICH.
NINJA EST UNE MARQUE DÉPOSÉE DE SHARKNINJA OPERATING LLC AU ROYAUME-UNI.

© 2024 SharkNinja Operating LLC
SFP700EU_IG_QSG_MP_240301_MV1