



*the Smart Oven™ Air Fryer*

**Sage®**

## Retseptide indeks



Õhkfrititud Korea kanatiivad 5.



Õhkfrititud suvikõrvitsa friikartulid ürdi jogurtkastmega 7.



Õhkfrititud kevadrullid magusa tšilli-dipikastmega 9.



Õhkfrititud õunakoogikesed 11.



Vürtsidega hõõrutud Mehhiko kana grillitud maisiga 13.



Grillitud misolõhe 15.



Šokolaadikrõpsudega pekanipähkli-kaerahelbeküpsised 17.



Taimne lasanje 19.



Veiselihalasanje 21.



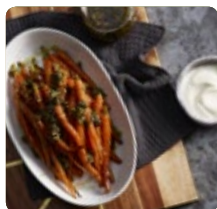
Sügavas vormis õunapirukas 23.



Salaami-mozzarelli-oliivipitsa 25.



Aeglaselt küpsetatud rebitud sealiha 27.



Porgandisalat jogurti-porgandipestoga 29.



Limonaadisaiakesed 31.



Datlipuding koorekommikastmega 33.



Õhkfrititud tšillikalmaar tšilli-kookose dipikastmega 35.



Õuna-metsamarja teekook 37.



Itaalia moodi küpsetatud munad õhkfrititud peekoniga 39.



Küpsetatud rifthaven pistaatsikattega 41.



Küpsetatud forell apteegitilliga 43.



Searibid Sichuani pipraga 45.



Õhkfrititud sügisene köögiviljasalat 47.



Õhkfrititud krevetid tsillimajoneesiga 49.



Kitsejuustu-prosciutto pitsa 51.



Maroko lambapitsa 53.



Küpsetatud granadillijuustukook 55.



Virsiku-kaneelikõbedik 57.



Tomati-basiliku viigimarjapitsa 59.



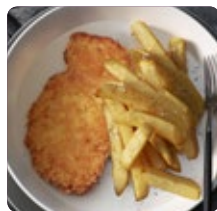
Bresaola-spargelkapsapitsa 61.



Juustu-peekonirullid 63.



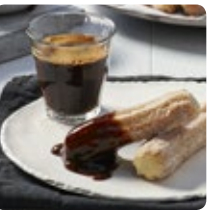
Õhkfrititud kana-satay maapähklikastmega 65.



Õhkfrititud kanašnitseel 67.



Šokolaadiganache metsamarjadega pavlovaga 69.



Õhrititud tšurrosed kaneelisuhruga 71.



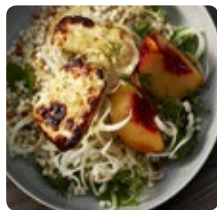
Õhkfrititud baklažaan Parmesaniga 73.



Õhkfrititud falafel virsika fetajuustu kastmega 75.



Grillitud kanarind rohelise salati ja ürtidega 77.



Grillitud haloumi, virsiku ja apteegitilli salat 79.



Lambaribi küüslaugu ja rosmariiniga 81.



Lambajalaragu 83.



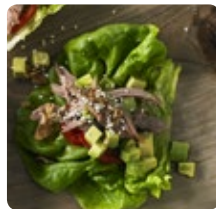
Sidruni-mooniseemne muffinid 85.



Vähese süsivesikusisaldusega pepperonipitsa 87.



Prosciutto, artišoki & pestopitsa 89.



Salatilaevukesed lambalihaga 91.



Aeglaselt röstitud lamba õlatükk tomati-oliivisalatiga 93.



Õhkfrititud maguskartulilõigud 95.



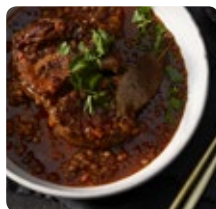
Kolme šokolaadi küpsised 97.



Glasuuriga vanillikook 99.



Vanillipudingu-õunakook 101.



Veiseliha osso bucco läätsedega 103.



*Õhkfrititud Korea kanattivad*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud Korea kanatiivad

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 30 min

 4 inimesele



the Smart Oven® Air Fryer

## Kastme tegemiseks

60 ml Gochujangi  
(Korea fermenteeritud punase tšilli pasta)  
2 küüslauguküünt, peeneks hakitud  
20 g ingverit, hakitud  
1 tl seesamiõli  
3 spl maitsestatamata riisiädikikat  
2 spl magedat sojakastet  
3 spl mett

## Tiibade tegemiseks

600–700 g kanatiibu  
1 spl küpsetuspulbrit  
1 tl meresoola  
Kaunistamiseks 2 rohelist sibulat,  
õhukeselt viilutatud  
Kaunistamiseks 1 tl valgeid seesamiseemneid

1. Pange kastme koostisained väikesesse anumasse ja vispeldage. Kastme saab valmistada üks päev varem, kinni katta ja külmikusse hoiule panna.
2. Sisestage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/20 min ja vajutage käivitusnuppu.
3. Pange tiivad suurde anumasse. Segage väikeses anumas küpsetuspulber ja sool. Puistake küpsetuspulbri segu tiibadele ja hõõruge see ühtlaselt laiali.
4. Asetage grillrest küpsetusvormi ja pange tiivad restile, nii et nende vahele jääb võrdne vahemaa.
5. Küpsetage eelsoojendatud ahjus 20 minutit. Võtke tiivad ahjust välja ja keerake ümber. Pange tiivad tagasi ahju. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/20 min ja vajutage käivitusnuppu.
6. Soojendage ettevaatlikult kaste.
7. Pange tiivad kohe pärast valmisaamist suurde anumasse, piserdage peale veidi kastet ja hõõruge see ühtlaselt laiali.
8. Kaunistage rohelise sibula ja seesamiseemnetega ja serveerige ülejäänud kastmega.



*Õhkfrititud suvikõrvitsa friikartulid ürdi-jogurtikastmega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud suvikõrvitsa friikartulid ürdi-jogurtikastmega

 Ettevalmistused 35 min / Küpsetamine 12 min

 4 inimesele



the Smart Oven™ Air Fryer

## Suvikõrvitsa tegemiseks

**450 g (u 4 keskmist) suvikõrvitsat**

**1 ½ tl meresoola**

**55 g riivsaia**

**60 g peenelt riivitud Parmesani**

**1 tl kuivatatud punet**

**Näputäis Cayenne´i pipart**

**35 g jahu**

**2 munavalget**

## Ürdi-jogurtikastme tegemiseks

**250 g Kreeka jogurtit**

**1 küüslauguküüs, peeneks hakitud**

**½ kimpu murulauku, peenelt viilutatud**

**¼ kimpu Itaalia peterselli, peenelt viilutatud**

**1 tl sidrunimahla**

**½ tl meresoola**

**¼ tl värskest jahvatatud musta pipart**

**Piserdamiseks õli**

1. Lõigake suvikõrvits pikkupidi pooleks ja seejärel lõigake kumbki pool pikkadeks 1 cm paksusteks sektoriteks. Hõõruge suvikõrvitsat soolaga ja pange anuma kohale asetatud sõelale. Laske 30 minutit nõrguda.
2. Loputage hoolikalt külma voolava veega, et liigne sool minema uhtuda. Kuivatage suvikõrvits hoolikalt paberkäterätikutega või puhta köögirätikuga.
3. Pange kõik koostisained väikesesse anumasse ja segage hoolikalt. Katke ja hoidke kuni serveerimiseni külm.
4. Töödelge riivsaia, Parmesani, punet ja Cayenne´i pipart köögikombaini anumasse ühtlaseks seguks. Töödelge pulseerivate liigutustega ühtlaseks, veidi peenema tekstuuriga seguks. Pange segu madalasse anumasse.
5. Pange jahu eraldi madalasse anumasse.
6. Pange munavalged anumasse ja vispeldage. Kui munavalged on lahtiklopitud ja kergelt vahul, pange need kolmandasse madalasse anumasse.
7. Veeretage ½ suvikõrvitsasektoritest jahus ja raputage liigne jahu maha.
8. Seejärel kastke suvikõrvits munavalgesegusse, nii et suvikõrvits on sellega kaetud ja nõrutage liigne munavalgesegu maha.
9. Pange suvikõrvits riivsaia segusse, nii et kõik suvikõrvitsa küljed on paneeringuga kaetud.
10. Piserdage õhkfritimise korvi õli.
11. Asetage suvikõrvitsasektorid ühekordse kihina õhkfritimise korvi, jättes tükide vahele veidi ruumi.
12. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/12 min ja vajutage käivitusnuppu.
13. Pange õhkfritimise korvi eelsoojendatud ahju õhkfritimise asendisse ja küpsetage 12 minutit või kuni suvikõrvitsatükid on pruunid ja krõbedad.
14. Serveerige kohe ürdi-jogurtikastmega.



*Õhkfrititud kevadrullid magusa tšilli-dipikastmega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud kevadrullid magusa tšilli-dipikastmega



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 1 tund / Küpsetamine 20 min

 8 inimesele

## Kevaderullide tegemiseks

**2 spl viinamarjaseemneõli, lisaks veidi kevadrullide määrimiseks**

**225 g hakitud sealiha**

**1 küüslauguküüs, hakitud**

**2 cm tükk ingverit, riivitud**

**115 g ribastatud peakapsast**

**1 keskmine porgand, ribastatud**

**1 roheline sibul, õhukeselt viilutatud**

**2 tl sojakastet**

**1 spl austrikastet**

**8 riisipaberit (215 × 215 mm)**

**2 spl vett**

**1 spl maisijahu**

## Magusa tšilli-dipikastme tegemiseks

**120 ml magusat tšillikastet**

**2 tl laimimahla**

**2 spl hakitud värsket ingverit**

**1 tl sojakastet**

1. Kuumutage 1 spl viinamarjaseemneõli kastrulis suurel kuumusel. Lisage hakitud sealiha ja küpsetage 3-4 minutit kuni pruunistumiseni, segades tihti, et ei tekiks klompe. Pange kaussi ja tõstke kõrvale.
2. Pühkige pann puhtaks, pange sinna järelejäänud viinamarjaseemneõli ja vähendage kuumust keskmise peale. Lisage küüslauk ja ingver ja küpsetage 30 sekundit.
3. Lisage kapsas, porgand ja roheline sibul. Küpsetage pidevalt segades 3-5 minutit, kuni köögiviljad on pehmed.
4. Pange sealiha pannile tagasi. Lisage sojakaste ja austrikaste ja segage hoolikalt.
5. Laotage segu küpsetusplaadile ja pange kuni täieliku jahtumiseni külmikusse.
6. Vispeldage vesi ja maisijahu väikeses anumasse seguks.
7. Katke riisipaberid veidi niiske käterätikuga, et need ära ei kuivaks.
8. Pange üks riisipaber puhtale lõikelauale, nii et üks nurk on suunaga teie poole (nagu teemant).
9. Laotage 3 spl täidist horisontaalselt üle riisipaberi, poolitusjoone alla. Voltige alumine nurk üles, tihedalt üle täidise. Voltige üle kaks küljenurka, nii et moodustub tihe nägus pakike.
10. Määrige väikese koguse maisijahuseguga mööda riisipaberi ülemist serva (maisijahusegu hoiab kevadrulli koos) ja rullige kevadrull tihedalt üles.
11. Pange kevadrull küpsetusplaadile ja katke ülejäänud rullide tegemise ajaks toidukilega.
12. Korrake sama toimingut kevadrullide tegemiseks, kuni täidis on otsas.
13. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/10 min ja vajutage käivitusnuppu.
14. Määrige kevadrullid rohke viinamarjaseemneõliga ja pange need ühekordse kihina õhkfrittimise korvi, nii et kevadrullide vahele jääb ruumi.
15. Kui ahi on eelsoojenenud, asetage kevadrullid õhkfrittimise asendisse AIRFRY ja küpsetage.
16. Võtke korv seadmest välja ja keerake kevadrullid tangide abil ümber. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/10 min ja vajutage käivitusnuppu.
17. Kevadrullide küpsemise ajal segage kõik dipikastme koostisained hoolikalt väikeses anumasse.
18. Serveerige kohe koos dipikastmega.



*Õhkfrititud õunakoogikesed*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud õunakoogikesed



Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 30 min / Seisuaeg 50 min



8 inimesele



the Smart Oven® Air Fryer

4 keskmist õuna (Granny Smith), kooritud

30 g magedat võid

70 g pruuni suhkrut

1 tl vanilliekstrakti

1 tl sidrunimahla

½ tl jahvatatud kaneeli

¼ tl meresoola

2 lehte külmutatud lehttainast

1 muna

1 spl vett

Nakkumatut õlipihust

Toorsuhkrut

1. Lõigake õunad umbes 1 cm kuubikuteks.
2. Segage õunad, suhkur, pruun suhkur, vanill, sidrunimahl, kaneel ja sool keskmises kastrulis.
3. Asetage kastrul keskmisele kuumusele ja kuumutage aeg-ajalt segades umbes 10 minutit, kuni õunad on pehmed ja siirup on paks.
4. Valage õunasegu anumasse ja pange umbes 20 minutiks külmikusse jahtuma, kuni see on puudutades jahe.
5. Katke ahjuplaat küpsetuspaberiga.
6. Munavahu tegemiseks lööge üks muna kaussi lahti ja kloppige kahvliga vahule.
7. Laotage üks leht tainast lõikelauale ja lõigake neljaks võrdseks ruuduks.
8. Pintseldage igale ruudule munavahtu. Pange iga ruudu keskele 1 spl õunasegu.
9. Voltige ruudud diagonaalis pooleks, nii et need moodustavad kolmnurga. Suruge küljed allapoole, nii et seal ei oleks õhumulle ja et tainaruut oleks tihedalt suletud. Suruge kahvli abil servad allapoole.
10. Pange küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
11. Korrake kõiki ülaltoodud samme teise tainatükiga.
12. Kui kõik koogikesed on valmis, pange need 30 minutiks (või kuni tainas on veidi kõva) külmikusse.
13. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/175°C/20 min ja vajutage käivitusnuppu.
14. Piserdage õhkfrittimise korvile õli.
15. Pange koogikesed korvi, pintseldage üle munavahuga ja raputage peale toorsuhkrut. Lõigake tainasse kolm väikest ava, jälgides, et te ei lõika koogikest täiesti läbi.
16. Kui ahi on eelsoojenenud, pange koogikesed ahju. Küpsetage 20 minutit või kuni need on kuldpruunid ja kohevad.
17. Serveerige koogikesi soojalt või toatemperatuuril.



*Vürtsidega hõõrutud Mehhiko kana grillitud maisiga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Vürtsidega hõõrutud Mehhiko kana grillitud maisiga



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 50 min

 4 inimesele

2 spl suitsupaprikat  
1 tl tsillipulbrit  
1 tl jahvatatud koriandrit  
2 küüslauguküünt, peeneks hakitud  
3 raagu tüümiani  
60 ml oliiviõli  
1 tl meresoola  
1,3 kg terve kana  
4 maisitõlvikut, kestad eemaldatud  
1 spl peent soola

50 g Manchego juustu  
80 g hapukoort

Salsa tegemiseks  
3 küpset tomatit  
1 väike punane paprika  
½ laim, kooritud ja mahl välja pressitud  
2 rohelist sibulat, õhukeselt viilutatud  
100 ml külmpressitud oliiviõli  
½ tl meresoola

1. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige ROAST/ CONVECTION/ 180°C/50 min.
2. Pange suitsupaprika, tsillipulber, jahvatatud koriander, küüslauk, tüümian, oliiviõli ja meresool suurde segamisanumasse ja vispeldage kokku.
3. Pange kana marinaadi, nii et see on üleni marinaadiga kaetud.
4. Pange kaasasolev grillrest küpsetusvormi. Võtke kana anumast välja ja pange see grillrestile, nahaga pool ülespoole.
5. Pintseldage järelejäänud marinaad kanale, nii et see oleks marinaadiga kaetud.
6. Pange kana eelsoojendatud ahju ja küpsetage.
7. Lõigake tomatid sektoriteks. Eemaldage noaga tomatist seemned.
8. Lõigake tomatid umbes 5 mm kuubikuteks. Pange tomatid anumasse.
9. Lõigake paprika üla- ja allosa ära ning tükeldage paprika umbes 5 cm kuubikuteks. Lisage paprika tomatitele. Samuti lisage rohelised sibulad, laimikoor ja -mahl ja oliiviõli. Maitsestage meresoolaga ja pange kõrvale.
10. Maisi tegemiseks laske potitäis vett suurel kuumusel keema.
11. Kui vesi on keema läinud, lisage peensool. Laske 1 minutiks keema. Pange mais keevasse vette ja keetke 6 minutit.
12. Nõrutage mais ja pange kõrvale.
13. Võtke küpsenud kana ahjust välja. Kontrollige kana küpsusastet, sisestades kana kõige paksemasse osasse koorimisnoa. Kui noaots on välja tõmmates kuum ja kanaleem on selge, siis on kana valmis. Tõstke kana ettevaatlikult restilt ära ja asetage see soojashoidmiseks teisele restile.
14. Veeretage maisi praepannil kanaleemes. Asetage mais taldrikule. Valage leem praepannilt ettevaatlikult anumasse ja pange kõrvale. Peske grillrest ja pann.
15. Kui need on puhtad, pange rest tagasi praepanni ja asetage mais restile. Pange mais ahju.
16. Seadistage ahi seadistusele GRILL/ HIGH/6 min.
17. Kui taimer on lõpetanud, võtke mais ahjust välja ja keerake teistpidi. Pintseldage maisi kanaleemega ja pange tagasi ahju. Seadistage ahi seadistusele GRILL/ HIGH/4 min.
18. Lõigake kana sektoriteks, asetage koos maisiga serveerimistaldrikule ja riivige peale Manchego juustu. Serveerige salsakastme ja hapukoorega.



*Grillitud misolöhe*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Grillitud misolõhe



Ettevalmistused 10 min / Küpsetamine 12 min / Seisuaeg 24-48 tundi



6 inimesele



the Smart Oven® Air Fryer

## Marinaadi tegemiseks

120 ml valget misopastat  
60 ml mirinit  
60 ml saket  
2 spl suhkrut  
2 küüslauguküünt, marineeritud  
2 cm tükk kooritud ja hakitud ingverit

## Lõhe tegemiseks

4 x 170 g lõhefileed, paksus 2,5 cm  
2 spl sidruni-või laimimahla  
Kaunistamiseks 1 roheline sibul,  
õhukeselt viilutatud  
1 spl meresoola  
2 kimpu spargelkapsast

1. Pange marinaadi koostisained keskmisesse anumasse ja vispeldage. Pange lõhefileed suurde, tõmblukuga suletavasse säilituskotti ja valage peale marinaad. Pange 24-48 tunniks külma, keerates säilituskotti aeg-ajalt, et marinaad kotis paremini jaotuks.
2. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/SUPER CONVECTION/200°C/6 min ja vajutage käivitusnuppu.
3. Pange grillrest praenõusse. Võtke lõhe marinaadist välja, nii et liigne marinaad nõrgub lõhelt maha. Koguge ülejäänud marinaad kokku ja pange see väikesesse kastrulisse.
4. Asetage lõhe praeanumas asuvale grillrestile ja pange grillrest eelsoojendatud ahju.
5. Vahepeal laske marinaad keema, segades keskmisel kuumusel 2-3 minutit. Võtke kastrul tulelt, lisage sidrun või sidrunimahl ja vispeldage ühtlaseks. Pange kõrvale.
6. Kui lõhe on küpsenud, jätke see ahju, valige seadistus GRILL/HIGH/4 min ja käivitage see.
7. Täitke suur pott veega, asetage see suurel kuumusel pliidile ja laske vesi keema.
8. Kui vesi on keema läinud, lisage sool ja keetke 2-3 minutit. Nõrutage spargelkapsas.
9. Kui lõhe on valmis, võtke see välja ja serveerige aurutatud spargelkapsaga. Kaunistage viilutatud roheline sibulaga ning serveerige misomarinaadiga.



*Šokolaadikrõpsudega pekanipähkli-kaerahellbeküpsised*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Šokolaadikrõpsudega pekanipähkli-kaerahelbeküpsised



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 36 min / Seisuaeg 15 min

 24 inimesele

115 g pehmet võid  
100 g tuhksuhkrut  
100 g pruuni suhkrut  
1 tl vanilliekstrakti  
1 suur muna  
160 g jahu

2 tl küpsetuspulbrit  
 $\frac{1}{2}$  tl soola  
170 g tumeda šokolaadi krõpse  
60 g pekanipähkleid, hakitud  
20 g kaerahelbeid

1. Pange või, tuhksuhkur, pruun suhkur ja vanill labatarvikuga mikserianumasse. Töödelge keskmisel kiirusel 2 minutit, kuni segu on kahvatut värvi ja kreemjas.
2. Lisage muna ja kloppige see segu hulka.
3. Segage jahu, küpsetuspulber ja sool keskmises anumasse. Lisage võisegu. Töödelge väikesel kiirusel ühtlaseks.
4. Lisage šokolaadikrõpsud, pekanipähklid ja kaerahelbed ning töödelge väikesel kiirusel ühtlaseks.
5. Eelsoojendage ahi. Asetage traatrest alumisse asendisse. Valige BAKE/155°C/SUPER CONVECTION/12 min ja vajutage käivitusnuppu.
6. Voorderdage pitsaplaat küpsetuspaberiga. Tehke supilusika abil küpsisetainast kaheksa palli. Asetage pallid ühtlaste vahedega plaadile ja suruge siledaks. Pange küpsised eelsoojendatud ahju ja küpsetage.
7. Kui küpsised on kuldpruunid, võtke need ahjust välja ja laske 5 minutit plaadil jahtuda. Kummutage traatrestile ja laske täielikult jahtuda.
8. Korra sama toimingut ülejäänud tainaga, kuni see on otsas.
9. Kui küpsised on täiesti jahtunud, pange need tihedalt suletud anumasse.



*Taimne lasanje*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Taimne lasanje



Ettevalmistused 1 tund / Küpsetamine 2½ tundi / Seisuaeg 15 min



8 inimesele



the Smart Oven® Air Fryer

## Köögiviljade tegemiseks

800 g (u 2 keskmist) maguskartulit, lõigatud  
3 mm viiludeks

60 ml oliiviõli

1 spl värskeid tüümianilehti

Maitsestamiseks meresoola

Värskest jahvatatud musta pipart

280 g (u 2 keskmist) suvikõrvitsat, pikkupidi  
viilutatud, 2 mm paksused

9 lasanjeplaati

## Tomatikastme tegemiseks

2 spl oliiviõli

1 keskmine pruun sibul, peeneks hakitud

200 g viilutatud seeni

10 basiilikulehte, rebitud

3 küüslauguküünt, purustatud

1 raag tüümiani

2 x 400 g hakitud konservtomateid

1 spl tomatipastat

1 spl palsamiädikikat

## Bešamelli kastme tegemiseks

80 g võid

80 g jahu

1,1 liitrit piima

¼ tl jahvatatud muskaatpähklit või vastavalt  
maitsele

1 muna (60 g), veidi kloplitud

200 g riivitud Parmesani

100 g mozzarellat, ribastatud

- Eelsoojendage ahi. Valige BAKE / CONVECTION/200°C /12 min ja vajutage käivitusnuppu.
- Pange maguskartulid suurde anumasse, segage hulka 1 spl oliiviõli ja piserdage peale pool tüümianist. Maitsestage soola ja pipraga.
- Vooderdage prae anum küpsetuspaberiga. Pange ⅓ maguskartulitest ühtlase kihina plaadile ja küpsetage portsjonite kaupa 10-12 minutit või kuni maguskartulid on pehmed.
- Laske jahtuda. Küpsetage ülejäänud maguskartulid samal plaadil.
- Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/200°C/12 min. Pange suvikõrvitsad suurde anumasse ja segage hulka 1 spl õli. Raputage peale pool tüümianist, maitsestage soola ja pipraga. Pange ⅓ suvikõrvitsaviiludest prae anumasse. Pange anum ahju ja küpsetage 12 minutit või kuni suvikõrvitsad on kergelt pehmed. Võtke suvikõrvitsad anumast välja ja pange kõrvale. Korrake sama ülejäänud suvikõrvitsaga, kuni kogu suvikõrvits on küps.
- Vahepeal kuumutage keskmisel pannil õli. Lisage sibulad ja küpsetage segades 5 minutit või kuni sibulad on pehmed ja läbipaistvad. Lisage seened, basiilik, küüslauk ja tüümian ning küpsetage segades 4 minutit.
- Lisage hakitud tomat, tomatipasta ja palsamiädikas ja laske keema. Vähendage kuumust ja hautage 5-10 minutit või kuni kaste on paksenenud. Maitsestage soola ja pipraga.
- Bešamelli kastme tegemiseks sulatage või väikeses kastrulis. Lisage jahu ja kuumutage segades 2 minutit või kuni segu läheb keema. Lisage järk-järgult piim, vispeldades pidevalt, kuni segu läheb uuesti keema ja hakkab paksenema. Laske aeglasel kuumusel 10 minutit keeda. Segage hulka muskaatpähkel ja maitsestage soolaga.
- Võtke kaste pliidilt ning vispeldage hulka muna ja 100 g Parmesani.
- Pange ⅓ tomatikastet 7 cm sügava, 3-liitrise vormi põhja. Pange peale kolm lasanjeplaati, pooled suvikõrvitsaviiludest, pool maguskartulist ja ⅓ bešamellikastet. Korrake sama kolme lasanjeplaadiga, lisage järgmine ⅓ tomatikastet, järelejäänud suvikõrvitsaviilud ja üks kolmandik bešamellikastmest. Pange peale kolm lasanjeplaati, järelejäänud tomatikaste ja mozzarella. Raputage peale ülejäänud Parmesan ja mozzarella.
- Pange traatrest ahju alumisele siinile.
- Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/175°C/50 min ja vajutage käivitusnuppu.
- Küpsetage lasanjet eelsoojendatud ahjus 50 minutit või kuni plaadid on valmis.
- Laske lasanjel 15 minutit jahtuda ja serveerige.



*Veiselihalasanje*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**®

# Veiselihalasanje



Ettevalmistused 1 ½ tundi / Küpsetamine 45 min / Seisuaeg 20 min



8 inimesele



the Smart Oven™ Air Fryer

## Lihakastme tegemiseks

- 1 spl oliiviõli
- 1 suur sibul, peeneks hakitud
- 2 porgandit, kooritud ja kuubikuteks lõigatud
- 2 sellerivart, kuubikuteks lõigatud
- 6 küüslauguküünt, marineeritud
- 1 kg veisehakkliha
- 2 tl soola
- 1 tl värskelt jahvatatud musta pipart
- 2 spl punase veini äädikat
- Näpuotsatäis suhkrut
- 1200 g purk purustatud tomateid
- 170 g tomatipastat
- 12 värsket basiilikulehte, hakitud

## Bešamellikastme tegemiseks

- 80 g magedat võid
- 80 g jahu
- 1 liiter täispiima
- 60 g peenelt riivitud Parmesani
- 1 tl meresoola
- ¼ tl värskelt jahvatatud musta pipart

## Lasanje moodustamiseks

- 12 lasanjeplaati
- 100 g mozzarella, ribastatud
- 30 g peenelt riivitud Parmesani

- Pange suur sügav kastrul keskmisele kuumusele ja valage kastrulisse oliiviõli. Kuumutage 1 minut. Lisage sibul, porgandid ja seller. Küpsetage aeg-ajalt segades 5-7 minutit, kuni köögiviljad hakkavad pehmenema.
- Lisage küüslauk ja küpsetage 1-2 minutit.
- Suurendage kuumust keskmiselt suurele kuumusele ja lisage veisehakkliha. Lahutage liha puulusikaga tükkideks ja segage 4 minutit, kuni liha on läbi küpsenud, kuid mitte pruunistatud. Maitsestage soola ja pipraga.
- Lisage äädikas ja küpsetage aeg-ajalt segades, kuni äädikas on peaaegu aurustunud. Lisage suhkur, purustatud tomatid ja tomatipasta ning segage. Laske keema, vähendage kuumust ja laske ilma kaaneta 20 minutit haududa.
- Võtke kastrul tulelt. Segage hulka basiilik ja pange kõrvale.
- Sulatage või keskmisel kuumusel kastrulis, kuni see hakkab vahutama. Lisage jahu ja keetke pidevalt vispeldades 1-2 minutit või kuni segu hakkab mullitama ja keedunõu servadelt eemale tõmbuma.
- Võtke kastrul tulelt ja lisage aeglaselt piim, vispeldades seda pidevalt, et vältida klimpide teket.
- Pange kastrul pliidile tagasi ja laske keema. Vähendage kuumust keskmiselt madala kuumuseni ja hautage, aeg-ajalt puulusikaga segades 10 minutit või kuni kaste pakseneb ja jahu on ära keenud.
- Võtke kastrul tulelt ning segage hulka Parmesan, sool ja pipar.
- Laotage ¼ lihakastet (umbes 480 ml) ühtlaselt umbes 23 cm × 33 cm küpsetusnõu põhja.
- Pange 4 lasanjeplaati kastme peale, nii et need ei kata üksteist. Laotage järgmine ½ lihakastmest plaatide peale ja pange selle peale bešamellikaste (u 360 ml).
- Jätkake plaatide, lihakastme ja bešamellikastme panemisega veel kaks korda, nii et pealmiseks kihiks jääb bešamellikaste.
- Raputage peale riivitud mozzarella ja riivitud Parmesani.
- Sisestage traatrest küpsetusasendisse. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/175°C/45 min ja vajutage käivitusnupp.
- Küpsetage lasanjet eelsoojendatud ahjus 45 minutit või kuni see hakkab mullitama ja läheb pealt pruuniks.
- Laske lasanjel enne lõikamist ja serveerimist 20 minutit jahtuda.



*Sūgavas vormis ūnapirukas*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Sügavas vormis õunapirukas



Ettevalmistused 1 tund / Küpsetamine 1 tund 15 min /  
Seisuaeg 2½ tundi



the Smart Oven® Air Fryer



8 inimesele

## Taina tegemiseks

360 g jahu

1 spl tuhksuhkrut

1 tl peent soola

225 g külma magedat võid, lõigatud 1 cm  
kuubikuteks

120 ml jäävett

## Täidise tegemiseks

2,5 kg õunu (Granny Smith), kooritud,  
südamik eemaldatud, lõigatud 5 mm  
paksusteks viiludeks

175 g tuhksuhkrut

75 g pruuni suhkrut

1½ tl jahvatatud kaneeli

½ tl jahvatatud muskaatpähklit

½ tl jahvatatud mitme vürtsi segu

½ tl jahvatatud ingverit

½ tl peent soola

2 spl maisijahu

45 g magedat võid

- Segage keskmises anumask jahu, suhkur ja sool. Vispeldage ühtlaseks. Lisage või ja hõõrüge see sõrmede vahel kuivainete hulka, kuni tulemuseks on purutaoline segu.
- Lisage jäävesi ja sõtkuge õrnalt tainas. Olge ettevaatlik, et te liiga palju ei sõtku. Piisab, kui tainas püsib vaevu koos.
- Pange tainas jahuga üleraputatud pinnale ja vormige sellest pall. Jagage tainas pooleks, vormige kummastki poolest ketas ja katke toidukilega. Pange vähemalt 30 minutiks külma.
- Segage väikeses anumask 75 g tuhksuhkrut, pruun suhkur, vürtsid, sool ja maisijahu.
- Kuumutage suur pott keskmisel kuumusel. Lisage 25 g võid ja sulatage. Lisage õunaviilud ja ülejäänud 100 g suhkrut. Segage ühtlaseks ja kuumutage madalal tulel 10 minutit, kuni õunad on veidi pehmed. Segage sageli ettevaatlikult, et tagada ühtlane küpsemine.
- Õunte küpsetamisel suhkruga tõmbuvad need kokku ning nii ei teki küpsenud kooriku alla suurt tühja ruumi.
- Kui õunad on pehmed, nõrutage anumast liigne vedelik ja visake see ära. Lisage ülejäänud või ja segage, nii et õunad on ühtlaselt kaetud. Laotage õunad ühtlase kihina äärega küpsetusplaadile ja laske toatemperatuuril jahtuda. Pange pott kõrvale, kuid ärge peske seda puhtaks.
- Kui õunad on jahtunud, pange need tagasi potti ning raputage peale ülejäänud suhkur, vürtsid ja maisijahusegu. Segage, et õunad oleksid ühtlaselt kaetud.
- Rullige alumine tainakiht umbes 35 cm läbimõõduga ja umbes 3 mm paksuseks. Voltige ettevaatlikult pooleks ja asetage 24 cm (4 cm sügavuse) pirukavormi põhja. Voltige tainakiht ettevaatlikult lahti. Enne täidise lisamist pange 10 minutiks külma.
- Rullige ülemine tainakiht 3 mm paksuseks. Asetage pärgamentpaberi lehe keskele. Pange vähemalt 10 minutiks külma.
- Võtke tainakihiga vooderdatud pirukavorm ja ülemine tainakiht külmikust välja. Pange ülemine tainakiht kõrvale. Täitke pirukas ühtlaselt õunaseguga.
- Võtke ülemine tainakiht küpsetuspaberilt ära ja asetage piruka peale. Voltige tainakiht ettevaatlikult lahti ja suruge alumise ja ülemise kihil otsad kokku.
- Lõigake mõlemad tainakihid köögikäärde või terava noaga ühtlaseks, nii et 1 cm ulatub üle vormi serva. Suruge servad kokku. Pange pirukas 15 minutiks külma, et tainakiht muutuks kõvaks.
- Enne küpsetamist tehke ülemisse tainakihti terava noaga 4-5 sisselõiget, igaüks 5 cm pikkune, mille kaudu aur välja pääseks.
- Asetage traatrest keskmisele siimile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/CONVECTION/175°C/1 tund 15 min ja vajutage käivitusnuppu.
- Asetage pirukas suurele plaadile ja küpsetage, kuni koorik on krõbe ja kuldpruun ja mahlad tulevad pirukast välja.
- Võtke pirukas ahjust ja laske enne serveerimist vähemalt 2 tundi traatrestil jahtuda.



*Salaami-mozzarella-oliivipitsa*




the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Salaami-mozzarella-oliivipitsa

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 31 min / Seisuaeg 30 min

 2 pitsat



the Smart Oven® Air Fryer

## Taina tegemiseks

- 1 spl mett
- 375 ml sooja vett
- 1 ¼ tl kiirpärm
- 210 g jahu
- 45 g kollast maisijahu
- 1 tl soola
- 1 spl oliiviõli määrimiseks
- Nakkumatut õlipihust

## Pitsakastme tegemiseks

- 240 g kooritud konservtomateid
- ½ tassi külmpressitud oliiviõli
- 1 küüslauguküüs, hakitud
- ¼ tl peent soola
- ½ tl punet
- 2 raagu basiilikut

## Katte tegemiseks

- 225 g riivitud täispiimamozzarellat
- 170 g õhukeselt viilutatud salaamit
- 80 g ilma kivideta oliive, poolitatud
- Kaunistamiseks ½ kimpu basiilikut

- Lahustage mesi väikeses anumus veega. Raputage üle pärmiga ja laske 3 minutit seista.
- Pange tainakonksuga mikserianumasse jahu, maisijahu ja sool. Töödelge aeglasel kiirusel, kuni segu on ühtlane. Lisage mee-pärmi-veeseegu ja sõtkuge 5-7 minutit või kuni tainas on sile ja elastne.
- Määrige anum ½ oliiviõliga ja pange tainas kaussi. Katke toidukilega ja laske 30 minutit seista.
- Määrige küpsetusplaat ülejäänud oliiviõliga. Jagage tainas kaheks ühtlase suurusega ümmarguseks 210 g palliks ja pange need küpsetusplaadile. Piserdage tainale veidi õli ja katke puhta köögikäterätikuga. Pange 30 minutiks kõrvale.
- Pange kõik kastme koostisosad köögikombaini, välja arvatud basiilik. Töödelge pulseerivate liigutustega, kuni koostisained on ühendatud. Kaapige kaste anumasse ja lisage basiilik, laske 20 minutit seista. Katke tihedalt kilega ja asetage kõrvale.
- Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu. Kui ahi on eelsoojendatud, pange pitsapann 5 minutiks keskmisele restiasendile, et anum eelsoojendada.
- Venitage tainast, et see mahuks pitsapani, võtke pitsapann ahjust välja ja asetage tainas ettevaatlikult eelsoojendatud panni.
- Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 min ja vajutage käivitusnuppu. Laotage veerand kastmest ühtlaselt tainale, jättes äärtesse 1 cm ruumi. Pange peale pool mozzarellat, salaamit ja oliive ja asetage pitsa eelsoojendatud ahju. Küpsetage 13 minutit või kuni pitsa on pealt krõbe.
- Võtke pitsa ahjust välja. Raputage peale basiilikulehti.
- Korrake sama ülejäänud taina ja koostisosadega.



*Aeglaselt küpsetatud rebitud sealiha*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Aeglaselt küpsetatud rebitud sealiha

 Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 5 tundi / Seisuaeg üleöö

 20 inimesele



the Smart Oven™ Air Fryer

## Vürtsika ribi tegemiseks

- 2 spl meresoola
- 2 spl pruuni suhkrut
- 1 spl suitsupaprikat
- 1 tl värskelt jahvatatud musta pipart
- 1 tl tsillihelbeid
- ½ tl sinepulbrit
- ¼ tl Cayenne´i pipart

## Sealiha tegemiseks

- 2,2-2,7 kg kondita sea õlatükke, lõigatud 4 tükiks
- 1 suur sibul, õhukeselt viilutatud
- 4 küüslauguküünt, kooritud ja peenestatud
- 300 ml õunasiidri äädikat

- 60 ml Worcestershire´i kastet
- 125 ml vett
- Meresoola
- Värskelt jahvatatud musta pipart

## Grillkastme tegemiseks

- 240 ml tomatipastat
- 80 ml siidriäädikat
- 60 ml suhkrusiirupit
- 40 ml Worcestershire´i kastet
- 50 g pruuni suhkrut
- 1 tl suitsupaprikat
- ½ küüslauguküünt, hakitud
- 1 spl Dijoni sinepit
- Maitsestamiseks meresoola

1. Segage vürtsisegu koostisained väikeses anumases. Katke sealiha vürtsiseguga ja pange suurde anumasse. Katke toidukilega ja laske üleöö seista.
2. Pange sibul ja küüslauk potti ja asetage peale sealiha. Valage anum vedelikust tühjaks.
3. Lisage õunasiidri äädikas, Worcestershire´i kaste ja vesi keskmisesse anumasse ja segage. Valage segu sealiha peale ja katke kaanega või kahe kihi alumiiniumfooliumiga, mis on servade ümber alla vajutatud.
4. Eelsoojendage ahi. Asetage traatrest alumisele siinile. Valige SLOW COOK/ CONVECTION/HIGH/5 tundi ja vajutage käivitusnuppu.
5. Pange hautamispuoti tagasi ahju. Küpsetage 5 tundi või kuni sealiha on pehme ja hõlpsalt rebitav.
6. Pange keskmise suurusega kastrulisse tomatipasta, siidriäädikas, suhkrusiirup, Worcestershire´i kaste, pruun suhkur, paprika, küüslauk ja Dijoni sinep.
7. Keetke keskmisel kuumusel segades 10 minutit või kuni segu on ühtlane.
8. Vähendage kuumust ja hautage aeg-ajalt segades 40 minutit või kuni kaste on paksenenud ja pruuniks muutunud.
9. Maitsestage meresoolaga. Laske täielikult jahtuda.
10. Pange sealiha ettevaatlikult suurde kaussi ja rebige kahe kahvli abil katki. Riisuge praelemelt rasv ja pange sealiha tagasi potti.
11. Segage 250 ml grillikastet sealiha hulka ja pange veidi kõrvale. Asetage peale kapsasalat ja jalapenod. Võite ka sealiha õlis hautada ning tortiljadesse panna, et valmistada tacosid.



*Porgandisalat jogurti-porgandipealse pestoga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**®

# Porgandisalat jogurti-porgandipealse pestoga

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 30 min

 4 inimesele



the Smart Oven® Air Fryer

**3 kimpu beebiporgandeid,  
pestud, kooritud, koos lehtedega**

**4 spl oliiviõli**

**½ punti lehtpeterselli**

**2 spl dukkat**

**1 spl mandleid**

**1 spl sultani rosinaid**

**1 spl riivitud Parmesani**

**Meresoola**

**2 spl Chardonnay äädikat**

**½ spl apelsiniõievett**

**Värskelt jahvatatud musta pipart**

**150 g Kreeka stiilis jogurtit**

**1 küüslauguküünt, peeneks hakitud**

**60 g mett**

1. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige ROAST/ CONVECTION/220°C/15 min ja vajutage käivitusnuppu.
2. Lõigake porganditelt pealsed (lehed) ära ja pange porgandid kõrvale. Asetage ½ porgandipealsetest küpsetusvormi, segage 1 spl oliiviõliga ja küpsetage 15 minutit või kuni porgandipealsed on veidi krõbedad. Visake ülejäänud pealsed ära.
3. Pange küpsetatud porgandipealsed uhmrisse ja purustage. Purustage porgandipealsed ja petersell, lisage küüslauk, dukka, mandlid, rosinad, Parmesan ja veidi soola. Purustage mõni minut, et saada jämedakoeline pasta.
4. Lisage 2 spl õli, äädikas ja apelsiniõievesi ja segage hoolikalt, nii et moodustuks pesto. Katke ja pange kõrvale.
5. Eelsoojendage ahi. Valige ROAST/ CONVECTION/200°C/30 min ja vajutage käivitusnuppu.
6. Maitsestage porgandid järelejäänud oliiviõli, soola ja pipraga. Pange porgandid küpsetusvormi ja küpsetage 30 minutit või pehmeks.
7. Pange porgandid segamisanumasse ja segage need pestoga.
8. Segage kausis jogurt ja küüslauk ning maitsestage soola ja pipraga.
9. Asetage jogurt serveerimistaldrikule, pange peale porgandid, piserdage üle meega ja serveerige.



*Limonaadisaiakesed*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Limonaadisaiakesed



Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 11 min



8 saiakest



the Smart Oven™ Air Fryer

**310 g isekerkivat jahu, sõelutud**

**75 g tuhksuhkrut**

**½ tl soola**

**155 ml paksendatud koort**

**155 ml limonaadi**

**1 spl täispiima, lisaks veidi saiakeste  
määrimiseks**

**100 g maasikamoosi**

**100 ml vahukoort**

**Peale raputamiseks tuhksuhkrut**

1. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/SUPER CONVECTION/220°C/11 min ja vajutage käivitusnuppu.
2. Vooderdage küpsetusvorm küpsetuspaberiga.
3. Pange labatarvikuga mikserianumasse jahu, suhkur ja sool.
4. Lisage paksendatud koort, limonaad ja piim ning kloppige aeglaselt, kuni tainas hakkab kokku minema.
5. Pange tainas tööpinna ja vormige õrnalt palliks.
6. Raputage tööpinna veidi jahu. Rullige tainast 2 cm paksused saiakesed. Lõigake 6 cm lõikuriga 8 saiakest ja asetage need küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
7. Pintseldage iga saiakest piimaga.
8. Pange saiakesed ahju ja küpsetage 11 minutit.
9. Kui saiakesed on jahtunud, kuid veel soojad, sõeluge peale tuhksuhkrut. Serveerige vahukoore ja moosiga.



*Datlipuding koorekommikastmega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Datlipuding koorekommikastmega

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 45 min

 6 inimesele



the Smart Oven® Air Fryer

## Pudingutegemiseks

300 g ilma kivideta datleid

1 tl söödisoodat

375 ml külma vett

150 g pehmet võid

165 g pruuni suhkrut

1 tl vanilliekstrakti

2 muna

230 g isekerkivat jahu

55 g jahu

## Koorekommikastme tegemiseks

80 g võid, hakitud

260 g pruuni suhkrut

250 ml paksendatud koort

Serveerimiseks vahukoort või vanillijäätist.

1. Vooderdage 23 cm kandiline koogivorm küpsetuspaberiga.
2. Pange datlid ja söögisooda väikesesse kastrulisse, lisage külm vesi. Laske segu suurel kuumusel keema, siis vähendage kuumust ja laske haududa. Keetke 2 minutit.
3. Pange kogu datlisegu kannmikserisse ja töödelge ühtlaseks.
4. Pange või, suhkur ja vanill mikserianumasse ja kloppige kergeks kohevaks vahuks.
5. Lisage ükshaaval munad. Lisage mõlemad jahud ja datlisegu ja segage. Valage segu ettevalmistatud koogivormi.
6. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/160°C/45 min ja vajutage käivitusnuppu.
7. Kui ahi on eelsoojenenud, pange puding 45 minutiks ahju. Pudingutegemiseks kontrollimiseks sisestage selle keskele puust varras ja kui see puhtana välja tuleb, siis on puding valmis.
8. Võtke puding ahjust välja ja laske jahtuda. Samal ajal valmistage koorekommikaste.
9. Pange või, pruun suhkur ja koor väikesesse kastrulisse ja keetke väikesel kuumusel segades, kuni suhkur on sulanud. Laske kaste keema ja keetke 8-10 minutit või kuni kaste on veidi paksenenud.
10. Serveerige puding soojalt koorekommikastme ja vahukoore või jäätisega.



*Õhkfrititud tsillikalmaar tsilli-kookose dipikastmega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element IQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud tšillikalmaar tšilli-kookose dipikastmega



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 7 min

 4 inimesele

## Tšilli-kookoskastme tegemiseks

- 1 šalottsibul, kooritud, jämedalt hakitud
- 2 küüslauguküünt, kooritud
- 20 g ingverit, kooritud, jämedalt hakitud
- 1 koriandrijuur
- 2 pikka punast tšillit, puhastatud ja jämedalt hakitud
- 15 ml kalakastet
- 30 ml laimimahla, u 2-3 laimi
- 50 g palmisuhkrut
- 50 ml kookoskoort

## Kalmaari tegemiseks

- 500 g keskmist toorest kalmaari, puhastatud, jäsemed eemaldatud
- 100 g jahu
- ½ tl peent soola
- 2 muna, veidi lahti klopitud
- 100 g riivsaia
- ½ tl tšillihelbed (soovi korral)
- Maitsestamiseks meresoola
- Kaunistamiseks koriandrilehti
- Kaunistamiseks viilutatud tšillit
- Nakkumatut õlipihust

1. Pange šalottsibul, küüslauk, ingver, koriandrijuur ja punased tšillid väikesesse köögikombaini või uhmrisse ja töödelge jämedaks pastaks.
2. Lisage kalakaste, laimimahl ja palmisuhkur ning töödelge uuesti.
3. Võtke kaas pealt, lisage kookoskoor ja jätkake töötlemist. Pange kõrvale. Lõigake kalmaar 2 cm rõngasteks.
4. Pange jahu ja sool anumasse ja segage.
5. Lööge munad eraldi anumasse lahti ja vispeldage.
6. Pange riivsaia kolmandasse anumasse, lisage tšillihelbed ja segage ühtlaseks seguks.
7. Pange 3 kalmaaritükki jahusse ja veeretage neid, nii et kalmaaritükid on täiesti jahuga kaetud. Võtke kalmaaritükid jahust välja ja raputage liigne jahu ära.
8. Pange kalmaaritükid munavahu sisse, katke õrnalt vahuga ja vajadusel nõrutage liigne vaht ära.
9. Katke kalmaar riivsaia, et moodustuks koorik. Raputage õrnalt liigne segu maha ja pange plaadile.
10. Korrake sama ülejäänud kalmaaritükkidega.
11. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu.
12. Piserdage õhkfrittimise korvi õli. Pange kalmaaritükid korvi, veendudes, et need ei puutu üksteise vastu. Piserdage igale kalmaaritükile õli, nii et see kataks kalmaari.
13. Kui ahi on eelsoojenenud, pange kalmaaritükid 5 minutiks ahju. Võtke kalmaaritükid ahjust välja ja keerake ringi. Pange kalmaaritükid tagasi ahju, valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/2 min ja vajutage käivitusnuppu.
14. Asetage kalmaaritükid serveerimiseks taldrikule, raputage üle meresoolaga ning kaunistage koriandri ja tšilliga. Asetage kõrvale kaste ja serveerige kohe.



*Õuna-metsamarja teekook*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õuna-metsamarja teekook



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 1 tund

 1 × 18 cm kook

100 g võid, lisaks 1 spl vormi määrimiseks, toatemperatuuril

60 g tuhksuhkrut

55 g pruuni suhkrut

½ tl vanillipastat

1 muna

85 g isekerkivat jahu

85 g isekerkivat täisterajahu

15 g mandlijahu

40 g ricotta-juustu

55 ml piima

100 g sügavkülmutatud marju, sulatatud

100 g punaseid õunu (u 2 õuna), kooritud ja südamik eemaldatud.

Lõigake pooleks ja seejärel 5 mm tükkideks

20 g mandlihelbeid

Serveerimiseks tuhksuhkrut

1. Määrige 18 cm ümmargune koogivorm pintsliga abil võiga ja vooderdage küpsetuspaberiga.
2. Pange või, mõlemad suhkrud ja vanill mikserianumasse ja kloppige kergeks kohevaks vahuks. Lisage muna ja kloppige see segu hulka.
3. Segage hulka pool jahudest ja mandlijahust, seejärel pool piimast ja ricotta-juust. Korrake sama ülejäänud jahudega ja mandlijahuga ning järelejäänud ricotta-juustu ja piimaga, kuni segu on ühtlane.
4. Asetage traatrest alumisele siinile. Eelsoojendage ahi seadistusel BAKE/SUPER CONVECTION/180°C/55 min.
5. Jaotage koogitainas ühtlaselt koogivormis. Raputage marjad koogi peale. Laotage õunaviilud koogi peale, ringikujuliselt mööda serva.
6. Raputage mandlihelbed mööda koogi serva.
7. Katke kook alumiiniumfooliumiga ja voltige fooliumi servad mööda koogivormi alla, et foolium püsiks oma kohal.
8. Pange kook eelsoojendatud ahju.
9. Kui taimer lõpetab töötamise, eemaldage foolium. Seadistage taimer 10 minuti peale ja pange kook tagasi ahju, nii et see küpseks veidi värvikamaks ja et mandlid saaksid muutuda krõbedamaks.
10. 10 minuti pärast võtke kook ahjust välja ja lase sel 5 minutit vormis jahtuda. Kummutage kook ettevaatlikult vormist välja ja asetage see 5-10 minutiks traatrestile jahtuma.
11. Pange kook serveerimisalusele. Raputage peale tuhksuhkrut ja serveerige soojana.



*Itaalia moodi küpsetatud munad õhkfrititud peekoniga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element IQ™ System

**Sage**

# Itaalia moodi küpsetatud munad õhkfrititud peekoniga



the Smart Oven™ Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 31 min

 4 inimesele

**1 spl oliiviõli**

**1 küüslauguküünt, peeneks hakitud**

**400 ml tomatipüreed**

**6 basiilikulehte, jämedalt hakitud**

**140 g peekoniviile, viilutatud 3 mm batoonideks**

**4 muna**

**100 g riivitud mozzarellat**

**60 g riivitud Parmesani**

**40 ml piima**

**1 tl jämedalt hakitud peterselli**

**Serveerimiseks 1 koorikuga haputaina baguette**

1. Asetage väike pott keskmisele kuumusele. Lisage oliiviõli ja küüslauk ja hautage, kuni küüslauk on kuldpruun.
2. Lisage tomatipüree ja segage puulusikaga. Keetke 10 minutit, segades aeg-ajalt, et kaste ei läheks kokku. Lisage basiilik ja segage, nii et see seguneks kastmega.
3. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/8 min ja vajutage käivitusnuppu.
4. Pange peekon õhkfrittimise korvi.
5. Kui ahi on eelsoojenenud, pange korv õhkfrittimise avasse. Asetage küpsetusvorm alumisele restile, et peekonirasv saaks sinna tilkuda. Küpsetage, kuni peekon on krõbe. Pange kõrvale.
6. Peekoni küpsemise ajal pange 4 × 150 ml küpsetusvormi põhja 60 g sooja püreed. Madalate küpsetusvormide kasutamise korral vähendage küpsetusaega.
7. Lööge ettevaatlikult igasse vormi kastme peale üks muna. Raputage peale riivitud mozzarellat ja riivitud Parmesani. Valage igasse vormi juustu peale 10 ml piima.
8. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/CONVECTION/190°C/9 min.
9. Kui ahi on eelsoojenenud, asetage küpsetusvormid ahju traatrestile ja küpsetage 9 minutit. Taimeri alarmi kõlamilis lülitage ahi funktsioonile GRILL/HIGH/2 min, jättes munad ahju. Laske juustul sulada ja kuldpruuniks muutuda.
10. Pange peekon soojendamises tagasi ahju. Valige GRILL/HIGH/1 min.
11. Võtke peekon ahjust välja ja jaotage 4 vormi vahel. Raputage peale hakitud peterselli ja serveerige kohe koos baguette'iga.



*Küpsetatud riftahven pistaatsiakattega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Küpsetatud riftahven pistaatsiakattega



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 40 min

 4 inimesele

850–900 g (umbes 1 keskmine)  
terve riftahven, roogitud, puhastatud  
ja uimed eemaldatud  
2 apteegitillimugulat, õhukeselt viilutatud,  
lehed eemaldatud ja kõrvale pandud  
1 kimp tilli  
1 kimp peterselli

1 kimp koriandrit  
1 sidruni koor  
130 g pistaatsiapähkleid  
2 spl külmpressitud oliiviõli  
Meresoola  
Värskelt jahvatatud musta pipart

1. Vooderdage küpsetusvorm küpsetuspaberiga. Pange riftahven küpsetuspaberiga kaetud plaadile.
2. Täitke riftahven seest viilutatud apteegitilli, ürtide ja sidrunikoorega. Maitsestage kala soola ja pipraga.
3. Töödelge köögikombainis pistaatsiapähklid, apteegitilli lehed ja veidi oliiviõli. Töödelge 15-20 sekundit või kuni on moodustunud purutaoline segu mõne suurema pähklitükiga. Segu peaks vaid vaevu koos püsima. Kui segu on liiga kuiv, piserdage hulka veidi oliiviõli ja töödelge uuesti pulseerivate liigutustega.
4. Laotage pistaatsiasegu kala peale, et see moodustaks paneeringu.
5. Asetage traatrest alumisse asendisse. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/180°C/40 min.
6. Kui ahi on eelsoojenenud, pange kala 40 minutiks ahju.
7. Võtke kala ahjust välja. Tehke nootsaga kala pea lähedale sisselõige. Kala liha peab olema valge ja pehme ning tulema luu küljest lahti ja koorik peab olema tugev. Serveerige kohe.



*Küpsetatud forell apteegitilliga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

## Küpsetatud forell apteegitilliga



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 10 min / Seisuaeg 10 min

 4 inimesele

**2 apteegitillimugulat,  
viilutatud 1 cm paksusteks**  
**1 küüslauguküüs, purustatud**  
**½ pruuni sibulat, viilutatud**  
**4 tillivart, jämedalt hakitud**  
**2 spl oliiviõli**

**4 × 170 g ookeaniforelli portsjonit,  
soomused ja seljauime luud eemaldatud**  
**Meresoola**  
**Värskelt jahvatatud musta pipart**  
**1 sidrun, sektoriteks lõigatud**

1. Segage apteegitill, küüslauk, sibul ja till kausis ja piserdage peale 1 spl oliiviõli.
2. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/SUPER CONVECTION/180°C/10 min ja vajutage käivitusnuppu.
3. Pange apteegitillisegu küpsetusplaadi põhja.
4. Maitsestage kala soola ja pipraga. Määrige forelli nahka ülejäänud oliiviõliga.
5. Pange kala apteegitilli peale. Kui ahi on eelsoojenenud, pange kala 10 minutiks ahju.
6. Võtke kala ahjust välja. Kala soovitud küpsusastme kontrollimiseks sisestage sellesse nahalähedaselt nuga.
7. Serveerige kohe koos sidrunilõikudega.



*Searibid Sichuani pipraga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System


**Sage**

# Searibid Sichuani pipraga



the Smart Oven™ Air Fryer

 Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 2 tundi ja 15 minutit

 6-8 inimesele

## Hautamiseks

120 g mett  
150 ml austrikastet  
100 ml sojakastet  
5 laimipuu lehte  
50 g ingverit, kooritud ja viilutatud  
10 küüslauguküünt, purustatud  
2 spl Sichuani pipart  
250 ml vett  
1 sibul, õhukeselt viilutatud  
20 g kuivatatud shiitake seeni  
1 apelsin, kooritud ja mahl eemaldatud  
2 tähtaniisi

3 pikka punast tsillit, poolitatud  
1,5 kg searibisid

## Salati tegemiseks

50 ml laimimahla  
1 spl tuhksuhkrut  
¼ valget peakapsast, peenelt viilutatud  
2 porgandit, kooritud ja ribastatud  
1 punane sibul, peenelt viilutatud  
50 g oaidusid  
½ kimpu koriandrit, lehed eemaldatud  
½ kimpu piparmünti,  
lehed eemaldatud ja jämedalt puruks rebitud

1. Eelsoojendage ahi. Valige SLOW COOK/ CONVECTION/HIGH/ ja vajutage käivitusnupp. Vähendage aega 2 tunni peale.
2. Pange 80 g mett ja kõik hautamiseks vajalikud koostisained hautamisnõusse või -potti ja katke kaanega või tihedalt fooliumiga.
3. Kui ahi on eelsoojenenud, pange ribid ahju. Küpsetage 2 tundi või kuni ribid on pehmed ja tulevad kergesti kondi küljest lahti.
4. Pange grillrest küpsetusvormi peale. Võte ribid hautamisvedelikust välja ja asetage need grillrestile nõrguma, kumer külj ülespoole. Pange hautamisvedelik kõrvale.
5. Vispeldage väikeses anumaskoostisained laimimahl suhkruga. Pange kõrvale.
6. Pange kõik ülejäänud salati koostisained segamisanumasse ja segage.
7. Segage väikeses anumaskoostisained järelejäänud mesi ja 60 ml praeleent.
8. Valage liigne vedelik küpsetusplaadilt ära. Pintseldage ribisid meeseguga. Asetage traatrest keskmisele siinile. Pange ribid ahju. Valige GRILL/HIGH/8 min ja vajutage käivitusnupp.
9. Võtke ribid ahjust välja ja pintseldage neid veel meeseguga. Pange ribid tagasi ahju. Valige GRILL/HIGH/4 min ja vajutage käivitusnupp. Valmis ribid peaksid olema kena värvi ja glasuuritud.
10. Segage salat laimi-suhkrukastmega.
11. Serveerige ribisid salati ja aurutatud riisiga.



*Õhkfrititud sügisene köögiviljasalat*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfritud sügisene köögiviljasalat



the Smart Oven® Air Fryer



Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 43 min / Seisuaeg 10 min



4-6 inimesele

1 väike kabatšokk,  
viilutatud 2 cm paksusteks viiludeks  
Meresoola  
1 maguskartul, kooritud ja lõigatud 2 cm  
kuubikuteks, u 350 g  
1 väike kõrvits,  
kooritud ja 2 cm kuubikuteks lõigatud  
1 punane sibul, kooritud ja lõigatud lõikudeks  
2 küüslauguküünt, peenelt viilutatud  
8 väikest seent  
2 punast paprikat, viilutatud 2 cm ribadeks  
2 keskmist porgandit,  
lõigatud 4 cm kepikuteks  
2 keskmist suvikõrvitsat, lõigatud jämedalt  
4 cm tükkideks ja seejärel sektoriteks  
1 spl taimset õli

## Vürtsisegu tegemiseks

½ tl kuivatatud punet  
1 spl suitsupaprikat  
1 tl jahvatatud valget pipart  
1 tl küüslaugupulbrit  
½ tl apteegitilliseemneid  
2 tl meresoola

## Kuskussi tegemiseks

150 g pärlkuskussi  
400 ml köögiviljapuljongit  
1 spl hakitud Peterselli  
Serveerimiseks väikest Peterselli

1. Asetage kabatšokiviilud plaadile, raputage nende mõlemale küljele soola ja laske 10 minutit seista.
2. Loputage kabatšokki vee all ja kuivatage paberkäterätikuga. Lõigake kabatšokk umbes 2-3 cm kuubikuteks.
3. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/200°C/35 min ja vajutage käivitusnuppu.
4. Pange kabatšokk, maguskartul, kõrvits, punane sibul, küüslauk, seened, punane paprika, porgandid ja suvikõrvitsad suurde kaussi.
5. Segage väikeses kausis vürtsid ja lisage need koos õliga köögiviljadele. Segage köögiviljad nii, et vürtsisegu ja õli katavad köögiviljad ühtlaselt.
6. Pange köögiviljad õhkfrittimise korvi. Kui ahi on eelsoojenenud, asetage korv ahju õhkfrittimise asendisse ja küpsetage 20 minutit.
7. Võtke köögiviljad ahjust välja ja keerake neid. Pange köögiviljad tagasi ahju ja küpsetage veel 15 minutit.
8. Pange pärlkuskuss ja köögiviljapuljong kastrulisse ja laske keema. Keetke väikesel kuumusel 8 minutit või kuni puljong on kuskussi imendunud ja see on pehme. Pange kõrvale.
9. Kui köögiviljad ja kuskuss on jahtunud toatemperatuurini, segage need ja lisage hakitud murulauk.
10. Asetage serveerimistaldrikule ja puistake peale Peterselli.



*Õhkfrititud krevetid tsillimajoneesiga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud krevetid tšillimajoneesiga



the Smart Oven™ Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 7 min

 20 tk

## Krevettide tegemiseks

- 150 g riivsaia
- 3 muna
- 50 g jahu
- ½ tl tšillipulbrit
- 450 g keskmisi rohelisi krevette, kooritud, sabad eemaldatud ja roogitud (u 20 krevetti)

## Tšillimajoneesi tegemiseks

- 100 g majoneesi
- 3 tl Sriracha-kastet
- 1 tl magusat tšillikastet
- 1 laimi koor
- 2 rohelist sibulat, õhukeselt viilutatud

1. Pange riivsaia kaussi.
2. Vispeldage väikeses kausis munad.
3. Pange jahu ja tšillipulber väikesesse kaussi ja vispeldage ühtlaseks seguks.
4. Pange ¼ krevettidest jahusse ja veeretage neid, nii et krevetid on täiesti jahuga kaetud.
5. Võtke krevetid ühekaupa jahust välja, raputades liigse jahu maha. Pange krevetid munavalgevahu sisse, nii et need oleksid vahuga kaetud, ja seejärel riivsaia segu sisse. Veeretage krevette riivsaia, nii et need oleksid täiesti kaetud. Patsutage krevette kergelt ja pange need taldrikule.
6. Jätkake sama toiminguga, kuni kõik krevetid on riivsaia paneeritud. Katke toidukilega ja pange kuni õhkfrittimiseni külmikusse.
7. Pange majonees kaussi, lisage Sriracha-kaste ja magus tšillikaste ja vispeldage. Riivige hulka ½ laimi koor ja vispeldage. Katke toidukilega ja laske seista.
8. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu.
9. Võtke krevetid külmikust välja. Pange krevetid õhkfrittimise korvi, nii et need ei puutuks üksteise vastu. Pihustage krevettidele õli. Keerake krevetid ümber ja korrake sama teise küljega, nii et kogu krevett on oliiviõliga kaetud.
10. Kui ahi on eelsoojenenud, pange krevetid ahju õhkfrittimise asendisse ja küpsetage 5 minutit.
11. 5 minuti pärast võtke korv ettevaatlikult ahjust välja, keerake krevetid ümber ja pange need ahju tagasi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/3 min ja vajutage käivitusnuppu.
12. Võtke krevetid välja ja pange need suurde kaussi. Lisage 3 spl tšillimajoneesi, rohelised sibulat ja veeretage krevette neis.
13. Asetage krevetid serveerimistaldrikule ja riivige ülejäänud laimi koor krevettidele peale. Pange ülejäänud majonees küpsetusvormi ja serveerige krevettidega. Serveerige krevetid kohe.



*Kitsejuustu-prosciutto pitsa*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Kitsejuustu-prosciutto pitsa



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 31 min / Seisuaeg 60 min

 4-6 tk

## Taina tegemiseks

1 spl mett

375 ml sooja vett

1 ¼ tl kiirpärm

210 g jahu

45 g kollast maisijahu

1 tl soola

1spl oliiviõli määrimiseks

Nakkumatut õlipihust

## Pitsakastme tegemiseks

240 g kooritud konservtomateid

½ tassi külmpressitud oliiviõli

1 küüslauguküüs, hakitud

¼ tl peent soola

½ tl punet

2 raagu basiilikut

## Katte tegemiseks

240 g värsket mozzarella,

suurteks tükkideks rebitud

200 g kitsejuustu, suurteks tükkideks murtud

100 g kirsstomateid, pooleks viilutatud

8 viilu prosciuttot

30 g võörkapsa lehti

1. Lahustage mesi väikeses anumask veega. Raputage üle pärmiga ja laske 3 minutit seista.
2. Pange tainakonksuga mikserianumasse jahu, maisijahu ja sool. Töödelge aeglasel kiirusel, kuni segu on ühtlane. Lisage meepärmi-veesegu ja sõtkuge keskmisel kiirusel 5-7 minutit või kuni tainas on sile ja elastne.
3. Määrige anum poole oliiviõliga ja pange tainas kaussi. Katke toidukilega ja laske 30 minutit seista.
4. Määrige küpsetusplaat ülejäänud oliiviõliga. Jagage tainas kaheks ühtlase suurusega ümmarguseks 210 g palliks ja pange need küpsetusplaadile. Piserdage tainale veidi õli ja katke puhta köögikäterätikuga. Pange 30 minutiks kõrvale.
5. Pange kõik kastme koostisosad köögikombaini, välja arvatud basiilik. Töödelge pulserivate liigtustega, kuni koostisained on ühendatud. Kaapige kaste anumasse ja lisage basiilik, laske 20 minutit seista. Katke tihedalt kilega ja asetage kõrvale.
6. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu. Kui ahi on eelsoojendatud, pange pitsapann 5 minutiks keskmisele restiasendile, et pann eelsoojendada.
7. Venitage tainast, et see mahuks pitsapanni, võtke pitsapann ahjust välja ja asetage tainas ettevaatlikult eelsoojendatud panni.
8. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 min ja vajutage käivitusnuppu. Laotage veerand pitsakastmest ühtlaselt tainale, jättes äärtesse 1 cm ruumi. Pange mozzarella, kitsejuust ja tomatid pitsa peale ja asetage pitsa eelsoojendatud ahju. Küpsetage 13 minutit või kuni pitsa on pealt kröbe.
9. Võtke pitsa ahjust välja. Pange pooled viilutatud prosciuttod ja pooled võörkapsa lehed pitsa peale.
10. Korrake sama ülejäänud taina ja koostisosadega.



*Maroko lambapitsa*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Maroko lambapitsa



Ettevalmistused 35 min / Küpsetamine 45 min / Seisuaeg 30 min



2 pitsat



the Smart Oven® Air Fryer

## Taina tegemiseks

1 spl mett

375 ml sooja vett

1 ¼ tl kiirpärm

210 g jahu

45 g kollast maisijahu

1 tl soola

1 spl oliiviõli määrimiseks

Nakkumatut õlipihust

## Katte tegemiseks

2 spl oliiviõli

1 ½ tl ras el hanout vürtsi

2 küüslauguküünt, purustatud

20 g harissapastat

1 sidruni koor

400 g lamba turjaliha

250 g muskaatkõrvitsat,

kooritud ja lõigatud 3 cm tükkideks

120 g riivitud mozzarella

1 väike punane sibul, peenelt viilutatud

150 g murendatud fetajuustu

30 g röstitud männiseemneid

Maitsestamiseks meresoola

Värskelt jahvatatud musta pipart

Kaunistamiseks koriandrilehti

## Jogurtikastme tegemiseks

50 g maitsestamata Kreeka jogurtit

1 ½ spl sidrunimahla

2 spl hakitud münti

- Lahustage mesi väikeses anumasse veega. Raputage üle pärmiga ja laske 3 minutit seista.
- Pange tainakonksuga mikserianumasse jahu, maisijahu ja sool. Töödelge aeglaselt kiirusel, kuni segu on ühtlane. Lisage meepärmi-veesegu ja sõtkuge keskmisel kiirusel 5-7 minutit või kuni tainas on sile ja elastne.
- Määrige anum poole oliiviõliga ja pange tainas kaussi. Katke toidukilega ja laske 30 minutit seista.
- Segage kausis 1 spl oliiviõli, 1 tl ras el hanout vürtsi, küüslauku, harissapastat ja sidrunikoort. Lisage lambaliha ja segage hoolikalt, nii et kogu liha on kaetud. Kuumutage sõegrillipann keskmiselt kõrgel kuumusel ja küpsetage lambaliha kummaltki küljelt 3 minutit. Katke kinni ja laske 5 minutit seista. Viilutage lambaliha õhukesteks viiludeks.
- Asetage kuubikuteks lõigatud kõrvits aurutuskorvi ja aurutage 10-15 minutit või kuni kõrvits on pehme. Kõrvitsat saab keeta ka vees ja hoolikalt nõrutada.
- Püreestage kõrvits ning lisage ülejäänud õli ja ras el hanout vürts.
- Segage kõik jogurtikastme koostisosad väikeses kausis.
- Määrige küpsetusplaat ülejäänud oliiviõliga. Jagage tainas kaheks ühtlase suurusega ümmarguseks 210 g palliks ja pange need küpsetusplaadile. Piserdage tainale veidi õli ja katke puhta köögikäterätikuga. Pange 30 minutiks kõrvale.
- Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 min ja vajutage käivitusnupp. Kui ahi on eelsoojendatud, pange pitsaplaat 5 minutiks keskmisele restiasendile, et pitsapann eelsoojendada.
- Venitage tainast, et see mahuks pitsapanni, võtke pitsapann ahjust välja ja asetage tainas ettevaatlikult eelsoojendatud panni.
- Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/15 min. Määrige põhjale 2 spl kõrvitsapüreed. Pange peale 2 spl mozzarella ja pool punasest sibulast, fetajuustust, männiseemnetest ja viilutatud lambalihast. Raputage peale veel 40 g mozzarella ning maitsestage soola ja pipraga. Kui ahi on eelsoojenenud, pange pitsa ahju. Küpsetage 13 minutit või kuni pitsa on pealt krõbe.
- Võtke pitsa ahjust välja. Raputage peale koriander ja piserdage üle jogurtikastmega. Serveerige kohe.
- Korrake sama ülejäänud taina ja koostisosadega.



*Küpsetatud granadilli-juustukook*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Küpsetatud granadilli-juustukook



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 50 min / Seisuaeg 8 tundi

 1-24 cm kook

250 g Digestive küpsiseid, pooleks murtud  
80 g magedat sulatatud või  
500 g toorjuustu, kuubikuteks lõigatud,  
toatemperatuuril  
230 g tuhksuhkrut  
300 g väikese rasvasisaldusega hapukoort  
3 muna  
1 tl sidrunikoort, u 1 sidrun  
200 g granadilli viljaliha

1. Määrige 24 cm lahtikäiva koogivormi põhi ja servad nakkumatu õlipihusega ja vooderdage küpsetuspaberiga.
2. Töödelge küpsiseid köögikombainis pulseerivate liigutustega 10 sekundit või kuni need on täielikult purustatud.
3. Valage küpsisepuru kaussi ja segage hulka sulatatud või. Suruge küpsisesegu koogivormi põhja ja pange 20 minutiks külmikusse.
4. Asetage traatrest alumisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/140°C/50 min ja vajutage käivitusnuppu.
5. Pange mikserianumasse toorjuust ja tuhksuhkur. Segage keskmisel kiirusel 3 minutit, kaapides anuma servi iga minuti järel segust puhtaks.
6. Lisage hapukoort ja kloppige veel 30 sekundit keskmisel kiirusel.
7. Lisage ükshaaval munad, iga kord hoolikalt kloppides.
8. Kaapige anuma servad puhtaks ning lisage sidrunikoort ja granadilli viljaliha. Vahustage veel 30 sekundit väikesel kiirusel.
9. Valage segu koogivormi, asetage koogivorm pitsaplaadile ja 50 minutiks ahju. Laske koogil toatemperatuuril jahtuda ja pange see seejärel 8 tunniks või üleöö külmikusse.



*Virsiku-kaneelikröbedik*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Virsiiku-kaneelikrõbedik



the Smart Oven® Air Fryer



Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 30 min / Seisuaeg 5 min



4 inimesele

## Virsikute pošeerimiseks

**700 g tuhksuhkrut**

**2 liitrit vett**

**1 tl vanillipastat**

**5 virsikut**

## Vürtsisegu tegemiseks

**1 tl vanillipastat**

**1 spl pruuni suhkrut**

**½ tl kaneeli**

**¼ tl muskaatpähklit**

## Katte tegemiseks

**50 g jahu**

**60 g pruuni suhkrut**

**40 g magedat võid**

**30 g kaerahelbeid**

**60 g makadaamiapähkleid, purustatud**

**20 g kookoslaaste**

1. Joonistage küpsetuspaberi tükile keskmise poti kujuline ring ja lõigake see välja. Lõigake ringi keskele tilluke auk, millest aur välja pääseks.
2. Pange suhkur, vesi ja vanillipasta keskmise suurusega potti ja laske keema. Vähendage kuumust.
3. Lisage potti virsikut ja katke pott. Keete 10 minutit või kuni virsikut on pehmed.
4. Võtke virsikut pošeerimisvedelikust välja ja pange vedelik kõrvale. Lase virsikutel jahtuda.
5. Segage jahu, pruun suhkur ja või kausis. Hõõruge võid sõrmede vahel, kuni on moodustunud riivsaia taoline segu.
6. Segage kaerahelbed, makadaamiapähklid ja kookoslaastud. Pange kõrvale.
7. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/170°C/SUPER CONVECTION/20 min ja vajutage käivituspultu.
8. Eemaldage virsikutelt nahk. Lõigake virsikut pooleks ja seejärel lõigake pooled 4 sektoriks. Pange virsikut kaussi ja segage hulka vanillipasta, pruun suhkur, kaneel ja muskaatpähkel. Lisage 2 spl pošeerimisvedeliku ja segage. Pange virsikut 22 cm × 4 cm keraamilise nõu põhja.
9. Raputage puru virsikute peale ja asetage krõbedik ahju. Küpsetage 20 minutit või kuni krõbedik on pealt kuldpruun. Laske 5 minutit jahtuda ja serveerige. Serveerige jäätise või vahukoorega.



*Tomati-basiliku-viigimarjapitsa*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Tomati-basiiliku-viigimarjapitsa



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 18 min / Seisuaeg 60 min

 2 pitsat

## Taina tegemiseks

1 spl mett  
375 ml sooja vett  
1 ¼ tl kiirpärm  
210 g jahu  
45 g kollast maisijahu  
1 tl peent soola  
1tl oliiviõli + määrimiseks  
Mannat  
Nakkumatut õlipihust

## Pesto tegemiseks

2 kimpu basiilikut, lehed ära nopitud  
45 g röstitud männiseemneid  
1 küüslauguküüs  
65 ml külmpressitud oliiviõli  
Maitsestamiseks meresoola  
Värskest jahvatatud musta pipart

## Katte tegemiseks

2 kobartomatit, paksult viilutatud  
4 kirsstomatit, poolitatud  
12 viilu prosciuttot  
2 toorest viigimarja, lõigatud sektoriteks  
125 g pühvlipiimast mozzarella, õhukeselt viilutatud või rebitud

1. Lahustage mesi väikeses anumask veega. Raputage üle pärmiga ja laske 3 minutit seista.
2. Pange tainakonksuga mikserianumasse jahu, maisijahu ja sool. Töödelge aeglasel kiirusel, kuni segu on ühtlane. Lisage meepärmiveesegu ja sõtkuge 5-7 minutit või kuni tainas on sile ja elastne.
3. Määrige anum oliiviõliga ja pange tainas anumasse. Katke toidukilega ja laske 30 minutit seista.
4. Määrige küpsetusplaat ülejäänud oliiviõliga. Jagage tainas kaheks ühtlase suurusega ümmarguseks 210 g palliks ja pange need küpsetusplaadile. Piserdage tainale veidi õli ja katke puhta köögikäterätikuga. Pange 30 minutiks kõrvale.
5. Pange basiilik, küüslauk ja männiseemned köögikombaini. Töödelge segu, nii et koostisained oleksid ühendatud. Lisage aeglaselt õli ja töödelge, kuni pesto on ühtlane. Maitsestage soola ja pipraga.
6. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu. Kui ahi on eelsoojendatud, pange pitsapann 5 minutiks keskmisele restiasendile, et pann eelsoojendada.
7. Venitage tainast, et see mahuks pitsapanni, võtke pitsapann ahjust välja ja asetage tainas ettevaatlikult eelsoojendatud panni.
8. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 min ja vajutage käivitusnuppu. Laotage veerand kastmest ühtlaselt tainale, jättes äärtesse 1 cm ruumi. Pange peale pool tomatitest, prosciuttost, viigimarjadest ja mozzarellast ja asetage pitsa eelsoojendatud ahju. Küpsetage 13 minutit või kuni pitsa on pealt krõbe. Võtke pitsa ahjust välja.
9. Korrake sama ülejäänud taina ja kattega.



*Bresaola-spargelkapsapitsa*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Bresaola-spargelkapsapitsa



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 31 min / Seisuaeg 60 min

 2 pitsat

## Taina tegemiseks

**1 spl mett**

**375 ml sooja vett**

**1 ¼ tl kürpärmi**

**210 g jahu**

**45 g kollast maisijahu**

**1 tl soola**

**1 spl oliiviõli määrimiseks**

**Nakkumatut õlipihust**

## Pitsakastme tegemiseks

**240 g purk kooritud tomateid**

**½ spl külmpressitud oliiviõli**

**1 küüslauguküüs, hakitud**

**¼ tl peent soola**

**½ tl punet**

**2 raagu basiilikut**

## Katte tegemiseks

**150 g suuri kirsstomateid, kolmeks lõigatud**

**100 g bresaolat, õhukeselt viilutatud**

**120 g väikesed spargelkapsaõisikuid, pooleks lõigatud**

**20 ml palsamiädikak**

**50 g beebivõörkapsa lehti, pestud**

1. Lahustage mesi väikeses anumasse veega. Raputage üle pärmiga ja laske 3 minutit seista.
2. Pange tainakonksuga mikserianumasse jahu, maisijahu ja sool. Töödelge aeglaselt kiirusel, kuni segu on ühtlane. Lisage meepärmi-veesegu ja sõtkuge keskmisel kiirusel 5-7 minutit või kuni tainas on sile ja elastne.
3. Määrige anum poole oliiviõliga ja pange tainas anumasse. Katke toidukilega ja laske 30 minutit seista.
4. Määrige küpsetusplaat ülejäänud oliiviõliga. Jagage tainas kaheks ühtlase suurusega ümmarguseks 210 g palliks ja pange need küpsetusplaadile. Piserdage tainale veidi õli ja katke puhta köögikäterätikuga. Pange 30 minutiks kõrvale.
5. Pange kõik kastme koostisosad köögikombaini, välja arvatud basiilik. Töödelge pulserivate liigutustega, kuni koostisained on ühendatud. Kaapige kaste anumasse ja lisage basiilik, laske 20 minutit seista. Katke toidukilega ja laske seista.
6. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu. Kui ahi on eelsoojendatud, pange pitsaplaat 5 minutiks keskmisele restiasendile, et pitsapann eelsoojendada.
7. Venitage tainast, et see mahuks pitsapani, võtke pitsapann ahjust välja ja asetage tainas ettevaatlikult eelsoojendatud pannile.
8. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 min ja vajutage käivitusnuppu. Laotage veerand pitsakastmest ühtlaselt tainale, jättes äärtesse 1 cm ruumi. Pange peale pool bresaola viiludest, tomatitest ja spargelkapsast ja asetage pitsa eelsoojendatud ahju. Küpsetage 13 minutit või kuni pitsa on pealt krõbe.
9. Korrake sama ülejäänud taina ja kattega.
10. Nõrutage pitsale palsamiädikak ja pange võörkapsalehed pitsa peale.



*Juustu-peekonirullid*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Juustu-peekonirullid



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 20 min / Seisuaeg 20 min

 6 suurt või 12 väikest rulli

375 ml sooja vett

60 ml oliiviõli

1 tl tuhksuhkrut

1 tl peent soola

600 g jahu

2 tl kuivpärm

3 spl barbequekastet

140 g peekonit, kuubikuteks lõigatud

125 g riivitud Cheddari juustu

Nakkumatut õlipihust

1. Pange vesi, oliiviõli, suhkur, sool, jahu ja pärm tainakonksuga mikserianumasse ja sõtkuge 3 minutit väikesel kiirusel.
2. Vormige tainast pall ja pange see suurde klaaskaussi. Katke toidukilega ja laske soojas kohas kerkida 1 tund või kuni tainas on mahult kahekordistunud.
3. Piserdage küpsetusplaadile rapsiõli ja vooderdage see küpsetuspaberiga.
4. Pange tainapall tagasi segamisanumasse ja sõtkuge veel 2 minutit väikesel kiirusel.
5. Pange tainapall jahuga üleriputatud pinnale ja lõigake tainas 6 või 12 tükiks. Rullige iga tükk palliks ja pange need küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusvormi, surudes pallid kergelt lapikuks. Katke pallid niiske köögikäterätikuga. Laske pallidel 20 minutit kerkida.
6. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/180°C/20 min ja vajutage käivitusnuppu.
7. Pange iga palli peale barbequekastet ning raputage peekonikuubikuid ja juustu. Pange saiakesed eelsoojendatud ahju ja küpsetage 20 minutit.



*Õhkfrititud kana-satay maapähklikastmega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud kana-satay maapähklikastmega



the Smart Oven® Air Fryer

⌚ Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 30 min / Seisuaeg 8 tundi

🍴 8 varrast

## Varraste tegemiseks

- 3 spl maapähkliõli
- 2 vart sidrunheina, ainult valge osa, õhukeselt viilutatud
- 2 koriandrijuurt
- 2 küüslauguküünt
- 2 keskmist šalottsibulat, õhukeselt viilutatud
- 2 tl jahvatatud kurkumit
- 2 tl jahvatatud koriandrit
- ½ tl tšillipulbrit
- 2 spl suhkrut
- 2 tl meresoola
- 600-700 g ilma kondi ja nahata kanakoibi

## Maapähklikastme tegemiseks

- 1 spl maapähkliõli
- 2 šalottsibulat, peeneks hakitud

- 2 koriandrijuurt, peeneks hakitud
- 1 pikk punane tšilli, seemned eemaldatud, väikesteks kuubikuteks lõigatud
- 90 g krõmpsuvat maapähklivõid
- 300 ml lahjat kookospiima
- 1 spl kecap manist
- 1 tl sojakastet

## Kurgisalatite tegemiseks

- 1 spl suhkrut
- 1 spl valge veini äädikat
- 1 spl keevat vett
- ½ tl meresoola
- 1 väike kurk
- 2 väikest šalottsibulat, õhukeselt viilutatud
- ¼ kimpu koriandrit

- Pange õli, sidrunhein, koriandrijuured, küüslauk, šalottsibulad, kurkum, jahvatatud koriander, tšillipulber, suhkur ja sool köögikombaini ning purustage ja segage ühtlaseks seguks.
- Viilutage kanakoivad pikkupidi pooleks ja asetage need kaussi. Valage marinaad kanale ja segage hoolikalt. Katke kauss toidukilega ja pange vähemalt 8 tunniks külmikusse.
- Pange väike pott keskmiselt kõrge kuumusega pliidiplaadile. Lisage maapähkliõli. Kui õli on kuum, lisage šalottsibulad, ingver, küüslauk, koriandrijuured ja tšilli. Hautage läbipaistvaks, umbes 3-4 minutit.
- Lisage maapähklivõi ja kookospiim ning keetke 8 minutit või kuni segu on emulgeerunud ja selle maht on veidi vähenenud.
- Lisage kecap manis ja sojakaste, katke kaanega ja pange kuni serveerimiseni kõrvale.
- Asetage traatrest õhkfrittimise asendisse.
- Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/13 min ja vajutage käivitusnuppu.
- Vooderdage küpsetusvorm fooliumiga. Asetage selle peale grillrest.
- Lücake kaks kanatükki vardasse.
- Pange vardad restile, nii et kanatükid ei puutu üksteise vastu.
- Pange vardad eelsoojendatud ahju.
- 13 minuti pärast võtke plaat ahjust välja, keerake tangide abil vardad ümber ja pange need tagasi ahju. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/7 min ja vajutage käivitusnuppu.
- Varraste ahjus olemise ajal pange suhkur väikesesse kuumakindlasse kaussi, lisage keev vesi ja segage, et suhkur lahustuks. Lisage äädikas ja sool.
- Viilutage kurk pikkupidi pooleks 2 mm paksusteks viiludeks. Pange kurgid suurde kaussi.
- Pange šalottsibulat kaussi ja segage.
- Valage kurgile ja šalottsibulatele äädikasegu, nii et need oleksid korralikult kaetud. Segage koriandrilehtedega.
- Soojendage maapähklikaste ja pange see suurde küpsetusvormi. Pange kurgisalat eraldi suurde küpsetusvormi. Asetage vardad taldrikule ja serveerige kohe.



*Õhkfrititud kanašnitsel*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud kanašnitsetel



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 25 min / Küpsetamine 13 min

 4 inimesele

2 suurt kanarinda, ilma naha ja kontideta

100 g jahu

1 tl peent soola

½ tl värskelt jahvatatud pipart

2 muna

40 ml piima

150 g riivsaia

40 g peenelt riivitud Parmesani (soovi korral)

Nakkumatut õlipihust

1. Alustades paksemast küljest, pange peopesa kanarina peale ja lõigake kanarind horisontaalselt keskelt läbi, et moodustuksid kaks ühesugust tükki. Pange taldrikule ja asetage kõrvale. Korrake sama teise rinnatükiga ja pange kõrvale. Kanatükid peaksid olema umbes 1 cm paksused. Kui kanatükid on paksemad, tuleb neid soovitud tulemuse saamiseks lihahaamriga töödelda.
2. Pange jahu keskmisesse kaussi. Lisage sool ja pipar ja segage.
3. Pange munad ja piim eraldi keskmise suurusega anumasse ja vispeldage munavahuks.
4. Pange riivsaia ja Parmesan teise kaussi. Segage kokku ja pange puru küpsetusvormi.
5. Pange kanatükid jahusse, nii et need on jahuga kaetud, raputades liigse jahu ära. Pange kanatükid munavahu sisse, nii et need on munaga kaetud. Seejärel kastke kanatükid riivsaia ja Parmesani sisse, surudes neid veidi, et moodustuks ühtlane kerge kate. Pange kanatükid taldrikule ja asetage kuni õhkfrittimiseni külmikusse.
6. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/9 min ja vajutage käivitusnuppu.
7. Pange kana õhkfrittimise korvi ja pihustage mõlemale küljele õli.
8. Kui ahi on eelsoojenenud, pange kana 9 minutiks ahju.
9. Võtke kana ahjust välja ja keerake ümber. Pange kana tagasi ahju, valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/220°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu. Õhkfrititage kana, kuni see on üleni krõbe ja küps.
10. Serveerige šnitslit krõpsude ja salatiga.



*Šokolaadiganache metsamarjadega pavlovaga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Šokolaadiganache metsamarjadega pavlovaga



the Smart Oven® Air Fryer



Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 1 tund ja 40 minutit /  
Seisuaeg 30 min



8-10 inimesele

## Pavlova tegemiseks

200 g munavalgeid (u 8 muna),  
toatemperatuuril  
400 g tuhksuhkrut  
3 tl maisijahu  
1 tl valget äädikat  
1 tl vanillipastat

## Šokolaadiganache tegemiseks

350 ml koort  
300 g 70% tumedat šokolaadi, hakitud  
Kaunistamiseks 1 karp maasikaid  
Kaunistamiseks 1 karp mustikaid

1. Vooderdage pitsapann nakkumatu küpsetuspaberiga, pange 24 cm koogivorm panni keskele ja joonistage markeriga vormi põhja ümber ring. Keerake küpsetuspaber ümber ja pange tagasi pannile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/90°C/1 tund 40 minutit ja vajutage käivitusnuppu.
2. Pange munavalged visplitarvikuga mikserianumasse ja vispeldage keskmiselt suurel kiirusel pehmeks vahuks. Lisage järk-järgult 1 spl kaupa suhkur, kloppides seda pidevalt, kuni suhkur lahustub ning segu on paks ja läikiv. Lisage ettevaatlikult maisijahu, äädikas ja vanillipasta.
3. Pange beseesegu vooderdatud pitsapannile, vormige beseesegu pitsapannil ümmarguseks ning tehke selle peale sooned ja sisselõiked.
4. Kui ahi on eelsoojenenud, küpsetage beseed 1 tund ja 40 minutit või kuni beseed on krõbe ja kuiv. Puhastage mikser.
5. Pärast küpsetamist lülitage ahi välja ja jätke beseed 30 minutiks suletud uksega ahju.
6. Pange koor väikesesse kastrullisse ja asetage see väikesel kuumusel pliidile. Kui koorest hakkab tulema väikeseid mulle ja tõusma auru, võtke koor pliidilt ära.
7. Pange šokolaad kuumakindlasse kaussi ja valage koor sellele peale. Laske segul 1 minut seista ja segage ühtlaseks. Nõrutage ja laske jahtuda.
8. Pange ganache mikserianumasse. Vispeldage ganache paksuks ja kohevaks. Pange ganache beseed peale ja lisage värsked marjad.



*Õhfritud tšurrosed kaneelisuhkruga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhfritud tšurrosed kaneelisuhkruga



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 20 min

 15 inimesele

**240 ml vett**

**15 g magedat võid**

**1 spl suhkrut**

**½ tl vanilliekstrakti**

**¼ tl soola**

**130 g jahu**

**1 muna**

**Nakkumatut õlipihust**

**Katte tegemiseks**

**55 g magedat sulatatud võid**

**100 g tuhksuhkrut**

**½ tl jahvatatud kaneeli**

1. Pange vesi, või, suhkur, vanill ja sool suurde kastrulisse ning laske keskmiselt kõrgel kuumusel keema. Lisage korraga jahu ja segage puulusikaga ühtlaseks seguks, nii et jahutriipe ei ole näha.
2. Pange tainas labatarvikuga mikserianumasse. Töödelge keskmiselt suurel kiirusel umbes 1 minut, kuni segu on veidi jahtunud. Vähendage kiirust ja lisage muna. Kui muna on segunenud, suurendage kiirust ja kloppige 10-12 minutit või kuni anum on väljast puudutades jahe.
3. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/175°C/25 min ja vajutage käivitusnuppu.
4. Piserdage õhkfrittimise korvile õli. Pange tainas kondiitrikotti, millel on 5 mm suletud tähekujuline otsak. Pigistage koti abil õhkfrittimise korvi 5 cm pikkused tainaribad, lõigates taina kääride abil otsast ära.
5. Küpsetage umbes 25 minutit, kuni tšurrosed on väljast pruunid ja krõbedad.
6. Valage sulatatud või keskmisesse kaussi. Segage teises keskmises kausis suhkur ja kaneel.
7. Veeretage sooje tšurroseid sulatatud võis ja lisage kaneelisuhkur.
8. Serveerige kohe šokolaadikastme või vahukoorega.



*Õhkfrititud baklažaan Parmesaniga*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud baklažaan Parmesaniga



the Smart Oven™ Air Fryer

 Ettevalmistused 1 tund / Küpsetamine 50 min

 6 inimesele

## Baklažaaniga tegemiseks

**2 keskmist baklažaanit (umbes 450 g)**

**1 tl meresoola**

**55 g riivsaia**

**60 g peenelt riivitud Parmesani**

**1 tl kuivatatud punet**

**½ tl meresoola**

**¼ tl värskelt jahvatatud musta pipart**

**45 g jahu**

**2 muna**

**2 spl vett**

**Nakkumatut õlipihust**

## Kastme valmistamiseks

**790 g peeneks hakitud tomateid**

**2 spl oliiviõli**

**2 küüslauguküünt, marineeritud**

**½ tl meresoola**

**½ tl kuivatatud punet**

**Näpuotsatäis paprikahelbeid**

## Moodustamiseks

**175 g riivitud mozzarella**

**20 g peenelt riivitud Parmesani**

1. Viilutage baklažaan ristipidi umbes 1 cm viiludeks. Laotage viilud ühekordse kihina küpsetusplaadile ja raputage peale ½ tl soola. Keerake viilud ümber ja raputage peale veel ½ tl soola. Laske baklažaanil 20 minutit seista, et sool imaks liigse niiskuse endasse.
2. Töödelge riivsaia, Parmesan, pune, sool ja Cayenne'i pipar köögikombaini anumast ühtlaseks seguks. Töödelge peeneks puruks (u 15-20 sekundit). Pange madalasse anumasse.
3. Pange jahu teise madalasse anumasse.
4. Vispeldage kolmandas madalas anumast munad ja vesi.
5. Kuivatage baklažaaniviilud paberkäterätikutega või puhta köögikäterätikuga, surudes neid tugevasti mõlemalt küljelt, et eemaldada võimalikult palju niiskust.
6. Veeretage baklažaaniga portsjonite kaupa jahus, raputades liigse jahu ära. Kastke baklažaan munasegusse ja nõrutage liigne segu maha. Pange baklažaan riivsaia segusse, nii et kõik baklažaanil küljed on paneeringuga kaetud. Kui riivsaia jääb üle, jätke see roale peale raputamiseks.
7. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/190°C/20 min ja vajutage käivitusnuppu.
8. Piserdage õhkfritimise korvi õli. Pange pool baklažaanist ühekordse kihina korvi. Piserdage baklažaanile õli. Kui ahi on eelsoojenenud, pange baklažaan 20 minutiks ahju. Tehke sama ülejäänud baklažaaniviiludega.
9. Baklažaanil küpsemise ajal tehke tomatikaste. Purustage tomatid saumikseri või köögikombainiga.
10. Kuumutage oliiviõli keskmisel kuumusel keskmises kastrulis. Lisage küüslauk ja küpsetage pidevalt segades, kuni segu on kuldne (u 30 sekundit). Lisage tomatid, sool, pune ja paprikahelbed. Segage ühtlaseks.
11. Hautage kastet aeg-ajalt segades 10 minutit. Võtke pliidilt ära ja pange kõrvale.
12. Asetage traatrest alumisse asendisse. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/CONVECTION/200°C/15 min ja vajutage käivitusnuppu.
13. Määrige 60 ml tomatikastet küpsetusvormi põhja. Pange pool baklažaanist kastmele peale.
14. Piserdage pool mozzarella ja pool Parmesani baklažaanile peale. Pange 240 ml tomatikastet lusikaga juustule peale.
15. Korrake sama ülejäänud baklažaaniga ja mozzarella ja poolega ülejäänud Parmesani.
16. Pange 240 ml tomatikastet lusikaga kõige peale. Raputage peale ülejäänud Parmesani ja 2 spl kõrvalepandud riivsaia seguga.
17. Pange nõu ahju ja küpsetage 10-15 minutit, kuni vorm on pealt kuldpruun ja mullitab. Laske baklažaanil enne lõikamist ja serveerimist 5 minutit jahtuda. Serveerige tomatikastmega.



*Õhkfritud falafel vürtsika fetajuustu kastmega*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Õhkfrititud falafel vürtsika fetajuustu kastmega



the Smart Oven® Air Fryer

⌚ Ettevalmistused 40 min / Küpsetamine 15 min / Seisuaeg 8 tundi

⚖ 12 inimesele

## Falafeli tegemiseks

**225 g kuivatatud kikerherneid**  
**1 liiter külma vett**  
**15 g Itaalia peterselli lehti**  
**15 g koriandrilehti**  
**6 rohelist sibulat, viilutatud**  
**3 küüslauguküünt, viilutatud**  
**1 spl meresoola**  
**1 ½ tl jahvatatud köömneid**  
**¾ tl jahvatatud koriandrit**  
**¼ tl Cayenne'i pipart**

## Vürtsika fetajuustu kastme tegemiseks

**250 g kvaliteetset fetajuustu**  
**1 küüslauguküüs, hakitud**  
**½ tl kuivatatud punet**  
**1 tl punase paprika helbeid**  
**60 ml oliiviõli**  
**2 spl vett**  
**1 tl sidrunimahla**  
**Nakkumatut õlipihust**

1. Loputage kikerherned ja pange need suurde kaussi. Valage peale külm vesi ja laske toatemperatuuril üleöö seista. Katke toidukilega.
2. Loputage kikerherned ja kurnake need peenel sõelal.
3. Pange kikerherned, petersell, koriander, rohelised sibulad, küüslauk ja vürtsid köögikombaini anumasse. Töödelge peenelt jahvatatud seguks (u 30 sekundit), tehke aeg-ajalt vajadusel pausi, et segu anuma servadel ära kaapida.
4. Pange segu keskmisesse anumasse, katke kinni ja pange 20 minutiks külmikusse.
5. Segage fetajuust, küüslauk, punet ja punase paprika helbed köögikombaini anumas. Töödelge, kuni fetajuust on ühtlane (u 30 sekundit). Kaapige anuma küljed puhtaks.
6. Lisage töötavasse seadmesse aeglaselt oliiviõli ja töödelge ühtlaseks seguks.
7. Segage väikeses kausis vesi ja sidrunimahla. Lisage töötavasse seadmesse sidrunimahlasegu ja töödelge kuni kastme moodustumiseni. Pange kaste kõrvale. Küpsetage falafel.
8. Võtke kaks kulbitäit falafelitainast ja vormige sellest ettevaatlikult veidi lapik pall. Piserdage õhkfritimise korvile õli. Pange falafel ühtlaselt õhkfritimise korvi.
9. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/230°C/15 min ja vajutage käivituspult.
10. Kui ahi on eelsoojenenud, pange falafelid õhkfritimise asendisse ja küpsetage, kuni need on helepruunid ja krõbedad.
11. Serveerige kohe koos vürtsika fetajuustu kastmega.



*Grillitud kanarind rohelse salati ja ürtidega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Grillitud kanarind rohelise salati ja ürtidega



the Smart Oven™ Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 6 min / Seisuaeg 2 tundi

 4 inimesele

## Kana tegemiseks

100 ml külmpressitud oliiviõli  
1 küüslauguküüs, peeneks hakitud  
1 rosmariiniraag, lehed peeneks hakitud  
1 sidruni koor  
½ sidruni mahl  
1 kimp basiilikut, ainult lehed, jämedalt hakitud  
1 kimp lamedalehelist peterselli, lehed eemaldatud, jämedalt hakitud  
2 kanarinda, ilma kontide ja nahata

## Salati tegemiseks

1 pikk kurk, kooritud ja 1 cm kuubikuteks lõigatud  
2 rohelist paprikat, 1 cm kuubikuteks lõigatud  
1 avokaado, kooritud ja 1 cm kuubikuteks lõigatud  
2 sellerivart, kooritud ja 2 mm viiludeks lõigatud  
½ punast sibulat, tillukesteks kuubikuteks lõigatud  
100 g Kreeka fetajuustu  
2 spl dukkat  
1 tl meresoola

1. Pange 50 ml oliiviõli segamisanumasse, lisage küüslauk, rosmariin ja sidrunikoor. Lisage pool basiilikust, pool petersellilehtedest ja pool sidrunimahlast. Pange kana anumasse ja veeretage segus, nii et kana on kaetud.
2. Katke anum toidukilega. Pange külmikusse ja laske marineerida 30 minutit kuni 2 tundi.
3. Pange kurk, paprika, avokaado, seller, sibul ning ülejäänud basiiliku- ja petersellilehed segamisanumasse.
4. Murendage fetajuust salatisse ja pange kõrvale.
5. Võtke kana külmikust välja ja nõrutage liigne marinaad ära. Asetage grillrest küpsetusvormile ja pange kanatükid sellele, nii et need ei kata üksteist.
6. Asetage traatrest ülemisse asendisse. Valige GRILL/HIGH/6 min ja vajutage käivitusnuppu.
7. Võtke anum ahjust välja ja keerake kana ringi. Pange kana tagasi ahju. Valige GRILL/HIGH/2 min ja vajutage käivitusnuppu. Kui kana on üleni küps, võtke see ahjust välja. Kontrollige kana küpsusastet, sisestades selle kõige paksemasse osasse koorimisnoa. Kui noaots on välja tõmmates kuum ja kanaleem on selge, siis on kana valmis.
8. Kana grillimise ajal pange sidrunimahl kaussi ja vispeldage hulka ülejäänud oliiviõli. Pange salatile peale u ½ sidrunikastmest, 1 spl dukkat ja meresoola.
9. Pange salat suurele serveerimistaldrikule. Viilutage kanarind 3 cm laiusteks ribadeks ja asetage salatile. Valage peale ülejäänud kaste ja raputage peale ülejäänud dukka. Serveerige kohe.



*Grillitud haloumi, virsiku ja apteegitilli salat*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Grillitud haloumi, virsiku ja apteegitilli salat



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 20 min

 4 inimesele

## Salati tegemiseks

**375 ml vett**

**1 spl oliiviõli**

**150 g pärlkuskussi**

**½ tl meresoola**

**40 g männiseemneid**

**2 väikest apteegitilli pead**

**2 virsikut**

**½ kimpu basiilikut, lehtedega**

**½ kimpu peterselli, lehed eemaldatud**

**¼ kimpu tilli, väikesed varred**

**225 g haloumit**

## Vinegreti tegemiseks

**1 spl granaatõuna melassi**

**1 spl Chardonnay äädikat**

**1 spl külmpressitud oliiviõli**

**Värskest jahvatatud musta pipart**

**½ tl meresoola**

1. Pange vesi ja 1 tl oliiviõli väikesesse kastrulisse ja laske keema. Lisage kuskuss ja keetke madalal kuumusel 8 minutit või kuni kuskuss on pehme ja vesi on aurustunud.
2. Võtke kuskuss potist ja pange kaussi. Lisage meresool ja 1 tl oliiviõli, segades need kuskussiga läbi. Katke kauss toidukilega ja tehke kilesse paar auku, et aur pääseks välja. Pange kauss külmikusse jahtuma.
3. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige ROAST/CONVECTION/180°C/4 min ja vajutage käivitusnuppu.
4. Pange männiseemned küpsetusvormi. Kui ahi on eelsoojenenud, pange männiseemned ahju ja röstige 4 minutit või kuni seemned on kuldpruunid. Võtke ahjust välja ja pange kõrvale jahtuda.
5. Koorige apteegitill õhukeselt ja pange see kaussi. Valage peale külm vesi.
6. Pange kuskuss suurde segamiskaussi, murendades kuskussi sõrmeotstega, nii et see ei kleepuks kokku.
7. Lõigake virsikud pooleks ja seejärel 8 lõiguks ning eemaldage kivid. Pange virsikulõigud koos kuskussiga kaussi. Lõigake basiiliku ja petersellilehed pooleks ja pange need kaussi.
8. Nõrutage ja kuivatage apteegitill. Lisage apteegitill ja till kuskussile ja segage hoolikalt.
9. Pange granaatõuna molass, äädikas ja külmpressitud oliiviõli kaussi ja vispeldage vinegretiks.
10. Lõigake haloumi umbes 5 mm paksusteks viiludeks
11. Pange grillrest küpsetusvormi peale. Laotage haloumi plaadile ja pintselage iga viilu mõlemale küljele ülejäänud oliiviõli ja purustatud must pipar.
12. Seadistage ahi seadistusele GRILL/HIGH/4 min.
13. Pange haloumi ahju. Kui taimer lõpetab töötamise, võtke plaat ahjust välja, keerake haloumi kaabitsa abil ümber ja pange see ahju tagasi.
14. 1Seadistage ahi seadistusele GRILL/HIGH/3 min.
15. Lisage vinegrett ja meresool kuskussile ja segage hoolikalt.
16. Kui haloumi on valmis, võtke see ettevaatlikult grillilt ära, murdke tükid pooleks ja lisage salatile. Segage salatit veidi ja serveerige kohe.



*Lambaribi küüslaugu ja rosmariiniga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Lambaribi küüslaugu ja rosmariiniga



the Smart Oven® Air Fryer



Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 30 min / Seisuaeg 40 min



4 inimesele

**2 x 750–800 g lambaribi (8 šnitslit),  
kärbitud ja puhastatud**  
**2 küüslauguküünt, viilutatud**  
**2 pikka värsket rosmariinivart**

**80 g mett**  
**80 g täisterasinepi**

1. Tehke lambaribi ülaossa kontide vahele terava noaga väikesed sisselõiked. Pange sisselõigetesse küüslauguviilud ja väikesed rosmariinitükid.
2. Marinaadi tegemiseks vispeldage mesi ja täisterasinepi kokku ja pintseldage lambaribidele. Katke toidukilega ja lase 20 minutit kuni 2 tundi külmikus marineerida.
3. Asetage traatrest röstimispiilule. Eelsoojendage ahi. Valige ROAST/SUPER CONVECTION/180°C/30 min ja vajutage käivitusnuppu.
4. Pange grillrest küpsetusvormi peale ja asetage lammas restile. Vahetult enne ahju panemist pintseldage lambale marinaad.
5. Kui ahi on eelsoojenenud, pange lammas ahju ja küpsetage 20 minutit. Võtke lammas ahjust välja ja määrige marinaadiga. Pange lammas tagasi ahju ja küpsetage veel 10 minutit.
6. Võtke plaat ahjust välja ja jätke 15 minutiks sooja kohta.
7. Lõigake ribid pooleks või sobivateks portsjoniteks.



*Lambajalaragu*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**®

# Lambajalaraguu



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 4 tundi

 4 inimesele

2 spl oliiviõli

4 lambajalga

4 väikest pruuni sibulat,  
kooritud ja umbes 2 cm kuubikuteks lõigatud

700 g tomatipüreed

1 väike purk anšooviseid

200 g hakitud pancetta

1 kimp peterselli, peenelt hakitud,  
lisaks veidi kaunistamiseks

1 kimp punet, jämedalt hakitud

2 tl rosmariini

2 tl tšillihelbeid

1 suur maguskartul,  
kooritud ja suurteks tükkideks lõigatud

240 ml vett

1. Asetage malm- või keraamiline pott keskmiselt kõrgele kuumusele ja valage oliiviõli potti. Lisage lambajalad ja küpsetage 8-10 minutit igalt küljelt või kuni kõik küljed on pruunistunud. Võtke lambajalad potist välja ja pange kõrvale.
2. Eelsoojendage ahi. Valige SLOW COOK/HIGH/4 tundi ja vajutage käivitusnuppu.
3. Lisage sibulad ja kuumutage 3 minutit või kuni sibulad hakkavad pruunistuma. Pange lambajalad potti tagasi.
4. Valage sisse püree ja laske keema.
5. Lisage anšoovised, pancetta, petersell, pune, rosmariin, tšilli, maguskartul ja vesi. Katke kaanega või mähkige topelt toidukilesse.
6. Pange pott eelsoojendatud ahju 4 tunniks või kuni liha on väga pehme ja tuleb kondi küljest lahti.
7. Puistake peale hakitud peterselli ja serveerige.



*Sidruni-mooniseemne muffinid*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

## Sidruni-mooniseemne muffinid



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 34 min

 12 inimesele

40 ml piima

1 ½ spl mooniseemneid

85 g pehmet võid

155 g tuhksuhkrut, sõelutud

1 muna

2 spl sidrunimahla

1 ½ tl sidrunikoort

185 g isekerkivat jahu

Serveerimiseks 25 g tuhksuhkrut

Serveerimiseks koort või vahukoort

1. Lisage kannus olevale piimale mooniseemned ja laske 20 minutit seista.
2. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/170°C/17 min ja vajutage käivitusnuppu.
3. Vooderdage 2 × 6 auguga muffinipann muffinivormidega.
4. Pange või ja suhkur mikserianumasse ja kloppige umbes 3 minutit keskmiselt suurel kiirusel kergeks ja kreemjaks vahuks, kaapides iga minuti tagant anuma külgi.
5. Kloppige umbes 1 minuti jooksul hulka muna.
6. Lisage aeglasel kiirusel sidrunimahl ja -koor, jahu ning piima-mooniseemne segu.
7. Pange lusika abil ühtlaselt ettevalmistatud muffinivormidesse.
8. Kui eelsoojenemine on lõppenud, asetage esimene plaat ahju ja küpsetage 17 minutit või kuni varda saab puhtalt eemaldada. Korrake sama teise plaadi muffinitega. Laske plaatidel jahtuda.
9. Raputage peale tuhksuhkrut ja serveerige vahukoorega.



*Vähese süsivesikusisaldusega pepperonipitsa*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Vähese süsivesikusisaldusega pepperonipitsa



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 44 min

 2 pitsat

## Taina tegemiseks

- 2 muna
- 4 spl kookosõli
- 120 ml mandlipiima
- 260 g mandlijahu
- 130 g marantajahu
- 1 ½ tl küpsetuspulbrit
- 1 tl meresoola

## Pitsakastme tegemiseks

- 240 g purk kooritud tomateid
- ½ spl külmpressitud oliiviõli
- 1 küüslauguküüs, hakitud

- ¼ tl peent soola
- ½ tl punet
- 2 raagu basiilikut

## Katte tegemiseks

- 1 tl oliiviõli
- 100 g pepperoni vorsti, viilutatud
- 10 kirsstomatit, pooleks lõigatud
- ¼ kimpu lamedalehelise peterselli lehti, jämedalt hakitud
- 100 g mozzarella palle
- 30 g Parmesani
- Serveerimiseks ¼ kimpu värsked petersellilehti

1. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/6 min ja vajutage käivitusnuppu.
2. Vooderdage pitsapann küpsetuspaberiga.
3. Segage keskmises anumasa munad, õli ja mandlipiim ja vispeldage kokku. Pange labatarvikuga mikserianumasse jahu, marantajahu, küpsetuspulber ja sool. Töödelge aeglasel kiirusel, kuni segu on ühtlane. Lisage munasegu ja kloppige keskmisel kiirusel 5-7 minutit või kuni tainas on ühtlane ja paksu konsistentsiga.
4. Pange pool segust lusikaga vooderdatud pannile ja laotage segu ühtlaselt laiali (u 5 mm paksuselt).
5. Kui ahi on eelsoojenenud, pange pitsapõhi ahju ja küpsetage 6 minutit või kuni segu on helepruun.
6. Keerake pitsapõhi ümber ja pange see tagasi ahju. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/2 min ja vajutage käivitusnuppu. Küpsetage.
7. Võtke pitsapõhi ahjust välja ja pange kõrvale. Korrake sama ülejäänud tainaga.
8. Pange kastme koostisosad kõõgikombaini, välja arvatud basiilik. Töödelge pulseerivate liigutustega, kuni koostisained on ühendatud. Kaapige kaste anumasse ja lisage basiilik, laske 20 minutit seista. Katke toidukilega ja laske seista.
9. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/14 min ja vajutage käivitusnuppu. Määrige pitsapanni oliiviõliga ja pange küpsetatud pitsapõhi selle peale. Laotage veerand pitsakastmet ühtlaselt tainale, jättes äärtesse 1 cm ruumi. Pange pitsa peale pool pepperoniviiludest, tomatitest ja mozzarella pallidest ja asetage pitsa eelsoojendatud ahju. Küpsetage 14 minutit või kuni pitsa on pealt krõbe.
10. Korrake sama ülejäänud taina ja kattega.
11. Riivige Parmesani peenelt üle pitsa, raputage peale petersellilehti ja piserdage üle oliiviõliga.



*Prosciutto, artiřoki & pestopitsa*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Prosciutto, artišoki & pestopitsa



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 31 min

 2 pitsat

## Taina tegemiseks

**1 spl mett**

**375 ml sooja vett**

**1 ¼ tl kiirpärm**

**210 g jahu**

**45 g kollast maisijahu**

**1 tl soola**

**1 spl oliiviõli määrimiseks**

**Nakkumatut õlipihust**

## Pesto tegemiseks

**2 kimpu basiilikulehti**

**50 g röstitud männiseemned**

## 3 küüslauguküünt

**125 ml külmpressitud oliiviõli,**

**lisaks peale piserdamiseks**

**Maitsestamiseks meresoola**

**50 g riivitud Parmesani**

## Katte tegemiseks

**12 viilu prosciuttot, rebitud**

**200 g pühvlipiimast mozzarellat, rebitud**

**4 artišokisüdamikku, viilutatud**

**70 g poolkuivatatud tomateid**

**60 g Kalamata oliive, kivid eemaldatud**

1. Lahustage mesi väikeses anumas veega. Raputage üle pärmiga ja laske 3 minutit seista.
2. Pange tainakonksuga mikserianumasse jahu, maisijahu ja sool. Töödelge aeglasel kiirusel, kuni segu on ühtlane. Lisage meepärmi-veesegu ja sõtkuge 5-7 minutit või kuni tainas on sile ja elastne.
3. Määrige anum ½ oliiviõliga ja pange tainas kaussi. Katke toidukilega ja laske 30 minutit seista.
4. Määrige küpsetusplaat ülejäänud oliiviõliga. Jagage tainas kaheks ühtlase suurusega ümmarguseks 210 g palliks ja pange need küpsetusplaadile. Piserdage tainale veidi õli ja katke puhta köögikäterätikuga. Pange 30 minutiks kõrvale.
5. Pange basiilik, männiseemned, küüslauk, õli ja sool köögikombaini. Töödelge segu, nii et koostisained oleksid ühendatud. Lisage Parmesan ja töödelge uuesti ühtlaseks. Säilitage tihedalt suletud anumas, valades peale kihi oliiviõli.
6. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/5 min ja vajutage käivitusnuppu. Kui ahi on eelsoojendatud, pange pitsapann 5 minutiks keskmisele restiasendile, et pann eelsoojendada.
7. Venitage tainast, et see mahuks pitsapanni, võtke pitsapann ahjust välja ja asetage tainas ettevaatlikult eelsoojendatud panni.
8. Eelsoojendage ahi. Valige PIZZA/SUPER CONVECTION/210°C/13 min ja vajutage käivitusnuppu. Tõstke pool pestost lusikaga pitsapõhjale ja laotage laiali. Pange peale pool prosciuttot, mozzarellat, artišokke, tomateid ja oliive ja asetage pitsa eelsoojendatud ahju. Küpsetage 13 minutit või kuni pitsa on pealt krõbe. Võtke pitsa ahjust välja.
9. Korrake sama ülejäänud taina ja koostisosadega.



*Salatilaevukessed lambalihaga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System


**Sage**

# Salatilaevukesed lambalihaga



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 30 min / Küpsetamine 4 tundi / Seisuaeg 2 tundi

 4-6 inimesele

## Marinaadi tegemiseks

80 ml mett

1 spl kookosõli

Näpuotsatäis soola

1 pruun sibul, jämedalt hakitud

4 küüslauguküünt, marineeritud

## Lamba tegemiseks

2 spl oliiviõli

1 x 1,7 kg ilma kondita lamba õlatükk

1 pruun sibul, jämedalt hakitud

2 suurt porgandit, kuubikuteks lõigatud

1 küüslaugupea, pooleks lõigatud

500 ml veisepuljongit

5 datlit, kivid eemaldatud

## Soola

Salatilehti, pestud

1 pikk kurk, kooritud, seemned eemaldatud, lõigatud ½ cm kuubikuteks

1 avokaado, ½ cm kuubikuteks lõigatud

8 suurt kirsstomatit, viilutatud

Pipart

1. Valmistage köögikombainis meest, kookosõlist, sibulast ja neljast küüslauguküünest marinaad. Töödelge, kuni kõik koostisained on peeneks hakitud.
2. Pange lamba õlatükk klaas- või plastanumasse. Hõõruge õlatükile, katke kinni ja pange vähemalt 2 tunniks külmikusse.
3. Eelsoojendage ahi. Valige SLOW COOK/HIGH/4 tundi ja vajutage käivitusnuppu.
4. Kuumutage õli malmpannil keskmiselt kõrgel kuumusel 1 minut. Lisage lamba õlatükk ja küpsetage 3-5 minutit mõlemalt küljelt või kuni mõlemad küljed on pruunid. Võtke lamba õlatükk potist välja ja pange kõrvale.
5. Lisage sibul, porgand ja küüslauk ning küpsetage 5 minutit või kuni köögiviljad hakkavad pehmeks muutuma. Lisage potti lamba õlatükk.
6. Valage peale veiselihapuljong. Kaapige nõu põhi ettevaatlikult puulusikaga puhtaks. Lisage datlid. Katke kaanega või topeltfooliumiga.
7. Eelsoojendamise lõppedes pange malmpann ahju 4 tunniks või kuni liha on väga pehme ja tuleb kondi küljest lahti.
8. Tõmmake liha kondi küljest lahti ja pange kaussi. Valage praeleem väikesesse kannu ja vajadusel valage veidi ka lamba õlatükile.
9. Täitke salatilehed rebitud lamba, kurgi, avokaado, tomatite ja värskelt jahvatatud pipraga. Serveerige.



*Aeglaselt röstitud lamba õlatükki tomati-oliivisalatiga*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System


**Sage**

# Aeglaselt röstitud lamba õlatükk tomati-oliivisalatisiga



the Smart Oven™ Air Fryer

 Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 4 min / Seisuaeg 4 tundi kuni üleöö

 4-6 inimesele

500 g Kreeka jogurtit  
2 küüslauguküünt, peeneks hakitud  
1 sidruni koor  
¼ kimp tüümiani  
2 koriandrijuurt, peeneks hakitud  
1 tl meresoola  
1 tl värskest jahvatatud musta pipart,  
lisaks veidi maitsestamiseks  
1 x 2,7 kg kondiga lamba õlatükki

Tomatisalati tegemiseks

3 küpset tomatit  
1 kurk, seemned eemaldatud,  
lõigatud umbes 2 cm kuubikuteks  
½ punast sibulat, õhukeselt viilutatud

50 g marineeritud tsillit, jämedalt hakitud  
100 g röstitud paprikat,  
kooritud ja puhastatud,  
lõigatud umbes 2 cm kuubikuteks  
70 g Kalamata oliive, kivid eemaldatud  
½ kimpu lamedalehelise peterselli lehti,  
jämedalt hakitud  
40 ml külmpressitud oliiviõli  
15 ml sidrunimahla  
½ tl meresoola

Pitaleiva tegemiseks

4 viilu pitaleiba  
1 küüslauguküüs, peeneks hakitud  
20 ml külmpressitud oliiviõli

1. Vispeldage suures segamisanumas 350 g jogurtit, küüslauk, sidrunikoort, tüümian, koriandrijuured, meresool ja jahvatatud must pipar.
2. Pange lamba õlatükk anumasse ja katke jogurtimarinaadiga. Katke plastkilega ja pange 4 tunniks kuni üleöö külmikusse marineerima.
3. Pange lamba õlatükk praepanni, rasvane pool ülespoole. Valage lusika abil marinaad lamba õlatükile katteks peale.
4. Asetage traatrest alumisse asendisse. Eelsoojendage ahi. Valige ROAST/ CONVECTION/140°C/3 tundi. Katke plaat ja lamba õlatükk tihedalt fooliumiga.
5. Kui ahi on eelsoojenenud, pange lamba õlatükk 3 minutiks ahju.
6. Võtke lamba õlatükk ahjust välja. Seadistage ahi ROAST/CONVECTION/140°C/ 1 tund.
7. Katke lamba õlatükk kinni ja pange tagasi ahju. Küpsetage ilma kaaneta 1 tund, et moodustuks koorik.
8. Kui koorik on moodustunud, võtke lamba õlatükk ahjust välja ja laske 20 minutit seista.
9. Lõigake tomatid pooleks ja seejärel 3 lõiguks ja pange need suurde segamisanumasse. Lisage kurk, sibul, tsillit, paprika, oliivid ja petersell.
10. Segage eraldi anumasse oliiviõli ja sidrunimahla. Lisage see salatile ja katke salat kastmega, maitsestage soola ja pipraga.
11. Segage küüslaugu ja oliiviõliga. Pintseldage pitaleib õliseuga ja pange 2 tükki pitsapanile.
12. Seadistage ahi GRILL/ HIGH/1 min, grillige pitaleib ja korrake sama ülejäänud tükkidega.
13. Lõigake pitaleib sektoriteks.
14. Serveerimiseks eemaldage lambaliha väikeste tükkidena kondi küljest, serveerige koos salatiga, grillitud pitaleiva ja ülejäänud jogurtiga.



*Õhkfrititud maguskartulilõigud*



*the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System*


**Sage**

# Õhkfritud maguskartulilõigud



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 1 tund ja 10 minutit / Seisuaeg 30 min

 4-6 inimesele

*1,2 kg maguskartuleid, koorimata*  
*1 tl suitsupaprikat*  
*½ tl Cayenne'i pipart*  
*1 spl Cajuni vürtsisegu*  
*1 tl meresoola, lisaks veidi maitsestatamiseks*

*1 tl purustatud musta pipart*  
*1 tl jahvatatud köömned*  
*1 tl jahvatatud koriandrit*  
*3 spl oliiviõli*  
*Piserdamiseks õli*

1. Peske maguskartulid ja lõigake need sektoriteks (u 2-3 cm).
2. Pange maguskartulid suurde kastrulisse ja valage peale külm vesi. Laske keema ja keetke u 5 minutit.
3. Nõrutage maguskartulid sõelal. Laotage maguskartulid kuivale riidele ja laske u 30 minutit jahtuda.
4. Eelsoojendage ahi. Valige AIRFRY/SUPER CONVECTION/200°C/20 min ja vajutage käivitusnuppu.
5. Segage kõik vürtsid ja sool kausis oliiviõliga.
6. Piserdage õhkfrittimise korvile õli. Veerutage maguskartulisektoreid vürtsisegus, kuni need on ühtlaselt kaetud. Pange pooled sektoritest ühekordse kihina ahju. Küpsetage 30 minutit või kuni sektorid on krõbedad.
7. Laotage küpsetatud maguskartulid paberkäterätikutele, et need liigse õli endasse imeksid.
8. Pange teine portsjon maguskartulisektoreid ahju ja korra valmistamist.
9. Teise portsjoni maguskartulite küpsetamise viimase 3 minuti jooksul asetage praepannile grillrest ja pange esimene portsjon maguskartuleid restile ja soojendamiseks uuesti tagasi ahju.
10. Nõrutage teine portsjon maguskartuleid paberkäterätikul. Maitsestage meresoolaga ja serveerige kohe.



*Kolme šokolaadi küpsised*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Kolme šokolaadi küpsised



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 26 min

 20 inimesele

90 g magedat võid, hakitud

175 g tumedat šokolaadi, jämedalt hakitud

115 g jahu, sõelutud

45 g kakaopulbrit

150 g pruuni suhkrut

½ tl peent soola

1 muna, veidi lahti klopitud

1. Vooderdage pitsapann küpsetuspaberiga.
2. Sulatage või ja 75 g šokolaadi väikeses kastrulis väikesel kuumusel, segades pidevalt, kuni segu on ühtlane. Laske segul veidi jahtuda.
3. Segage jahu, kakaopulber ja pruun suhkur segamiskausis. Kasutage labatarvikuga mikserit ja segage aeglaselt ühtlaselt. Lisage soe šokolaadisegu ja muna. Segage, kuni koostisained on ühendatud.
4. Segage hulka ülejäänud hakitud šokolaad.
5. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/170°C/SUPER CONVECTION/13 min ja vajutage käivitusnuppu. Pange 1 spl tainast lusika abil vooderdatud plaadile ja suruge ettevaatlikult tasaseks. Korrake, jättes iga küpsise vahele väikese vahemaa. Tehke tainast pallid ja pange kõrvale.
6. Pange küpsised eelsoojendatud ahju ja küpsetage.
7. Laske küpsistel 1 minut plaadil jahtuda ja transportige seejärel traatrestile.
8. Pange ülejäänud pallid pitsapannile ja küpsetage.



*Glasureiga vanillikook*



the Smart Oven - Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Glasuuri vanillikook



the Smart Oven® Air Fryer

 Ettevalmistused 20 min / Küpsetamine 40 min / Seisuaeg 1 tund

 20 cm ümmargune kook

## Koogi tegemiseks

**125 g magedat võid, hakitud,**  
toatemperatuuril  
**160 g tuhksuhkrut**  
**1 tl vanilliekstrakti**  
**2 muna**  
**280 g isekerkivat jahu, sõelutud**  
**145 ml piima**

## Glasuuri tegemiseks

**260 g tuhksuhkrut**  
**15 g võid**  
**2 spl kuuma vett**  
**1 tl vanilliekstrakti**

1. Määrige 20 cm koogivorm kergelt ja vooderdage selle põhi küpsetuspaberiga.
2. Asetage traatrest keskmisele siinile. Eelsoojendage ahi. Seadistage ahi seadistusele BAKE/180°C/ CONVECTION/40 min.
3. Pange või, suhkur ja vanill segamisanumasse, seadistage mikser labatarviku asutamisele ja kloppige keskmisel kiirusel, kuni segu on kahvatu ja kreemjas.
4. Lisage ükshaaval hoolikalt kloppides munad, kaapides anuma küljed puhtaks.
5. Lülitage mikser aeglasele kiirusele, lisage  $\frac{1}{3}$  jahust ja siis  $\frac{1}{2}$  piimast. Jätkake vaheldumisi jahu ja piima lisamisega, kuni on moodustunud ühtlane segu.
6. Valage segu ettevalmistatud koogivormi ja laotage ühtlaselt laiali.
7. Pange koogivorm eelsoojendatud ahju.
8. Taimeri alarmi kõlamilisel võtke kook ahjust välja. Torgake koogi sisse keskele varras. Kui varras jääb puhas, on kook valmis. Laske koogil 5 minutit pannil jahtuda, seejärel kummutage kook traatrestile, et see täiesti jahtuks.
9. Sõeluge tuhksuhkur mikserianumasse. Lisage või, vesi ja vanill ja vispeldage keskmisel kiirusel. Kui koostisained on segunenud, suurendage kiirust ja segage, kuni tulemus on ühtlane ja määritava konsistentsiga.
10. Määrige tuhksuhkur jahtunud koogile.



*Vanillipudingu-õunakook*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Vanillipudingu-õunakook



the Smart Oven™ Air Fryer

⌚ *Ettevalmistused 35 min / Küpsetamine 1 tund ja 30 minutit /  
Seisuaeg 45 min kuni üleöö*

🍴 *8 inimesele*

## Taina tegemiseks

**200 g jahu**  
**75 g tuhksuhkrut**  
**1 näpuotsatäis soola**  
**100 g külma võid, kuubikuteks lõigatud**  
**1 muna**

## Täidise tegemiseks

**1 sidruni mahl**  
**800 ml vett**  
**5–6 väikest roosat õuna (u 600 g)**  
**35 g vanillipudingupulbrit**  
**80 g tuhksuhkrut**  
**600 ml koort**  
**30 g mandlihelbeid**  
**Serveerimiseks 1 spl tuhksuhkrut**

1. Vooderdage 24 cm kandiline koogivorm küpsetuspaberiga.
2. Pange köögikombaini anumasse jahu, suhkur, sool ja või. Töödelge koostisaineid, kuni segu meenutab riivsaia. Lisage muna ja jätkake töötlemist, kuni tainas hakkab kokku minema (u 20 sekundit).
3. Keerake tainas vormist välja lauale ja vormige palliks. Suruge tainapall lapikuks kettaks ja mähkige plastkilesse. Pange tainas 45 minutiks või üleööks külma.
4. Rullige tainas kahe lehe küpsetuspaberi vahel 2 mm paksuseks ja piisavalt suureks, et sellega saaks katta ettevalmistatud koogivormi põhja ja küljed. Tõstke tainas ettevaatlikult vormi. Lõigake servad sirgeks ja pange 1 tunniks külma.
5. Asetage traatrest alumisele siinile. Eelsoojendage. Valige BAKE/ CONVECTION/160°C/20 min ja vajutage käivitusnuppu.
6. Ahju eelsoojenemise ajal vooderdage tainas küpsetuspaberiga, nii et see ulatub külgedelt üle. Pange raskuseks peale küpsetuspärlid.
7. Küpsetage kooki 10 minutit, eemaldage küpsetuspärlid ja küpsetuspaber ja küpsetage veel 10 minutit.
8. Võtke ahjust välja ja pange kõrvale jahtuma.
9. Lahjendage sidrunimahl väikeses anumask 800 ml veega.
10. Koorige õunad osaliselt õunakoorija või meloninoaga, alustades põhjast. Ärge koorige õunu terves ulatuses, et tagada nende ülaosa terveks jäämine. Pange õunad värvimuutuse vältimiseks sidrunivette.
11. Vanillipudingu tegemiseks vispeldage pudingupulber, suhkur ja 250 ml koort kausis ühtlaseks.
12. Kuumutage ülejäänud koor väikeses potis keskmisel kuumusel, kuni sellest hakkab tulema auru. Lisage õhukese voona pudingusegu, vispeldades segu ühtlaseks.
13. Jätkake pudingu valmistamist, vispeldades 1-2 minutit või kuni puding hakkab paksenema. Valage kuum puding vormi.
14. Asetage õunad pudingu peale, kooritud pool allapoole, ja suruge neid õrnalt alla. Puistake koogile peale mandleid.
15. Eelsoojendage ahi. Valige BAKE/ CONVECTION/160°C/60 min ja vajutage käivitusnuppu.
16. Pange kook eelsoojendatud ahju. Küpsetage õunu, kuni need on pehmed ja mandlid on kuldseid.
17. Lase täielikult jahtuda ja lõigake 8 viiluks. Enne serveerimist raputage peale tuhksuhkrut.



*Veiseliha osso bucco läätsedega*



the Smart Oven™ Air Fryer  
with Element iQ™ System

**Sage**

# Veiseliha osso bucco läätsedega



the Smart Oven® Air Fryer



Ettevalmistused 15 min / Küpsetamine 3 tundi ja 25 minutit



4 inimesele

**2 spl oliiviõli**

**1,2 kg veise osso buccot**

**1 sibul, peeneks hakitud**

**1 porgand, peeneks hakitud**

**2 sellerivart, peeneks hakitud**

**3 küüslauguküünt, purustatud**

**2 oksakest rosmariini**

**½ kimbuke tüümiani**

**2 loorberilehte**

**3 tervet nelki**

**240 ml valget veini**

**400 g kooritud konservtomatikuubikuid**

**250 g prantsusepäraseid rohelisi läätsi**

**1,2 L veiselihapuljongit**

**Peotäis hakitud peterselli**

1. Eelsoojendage ahi. Valige SLOW COOK/HIGH/4 tundi ja vajutage käivitusnuppu.
2. Pange malmpott või keraamiline haudepott keskmiselt kõrgele kuumusele, lisage oliiviõli ja kuumutage 1 minut. Lisage osso bucco ja pruunistage portsjonite kaupa mõlemalt küljelt. Võtke pott tulelt.
3. Lisage sibul, porgand, seller ja küüslauk. Praadige pehmeks. Vajadusel lisage veel õli. Lisage rosmariin, tüümian, loorberilehed ja nelk.
4. Lisage potti veini ja keetke 3 minutit või kuni maht on veidi vähenenud. Lisage tomatid, läätsed ja puljong, segage ja lisage osso bucco tükid. Katke kaanega või mähkige topelttoidukilesse.
5. Pange pott eelsoojendatud ahju ja küpsetage 4 tundi või kuni liha on väga pehme ja tuleb kondi küljest lahti.
6. Puistake peale hakitud peterselli ja serveerige.