



氣炸食譜，美味輕鬆煮

透視雙享鍋 800系列直立雙層氣炸鍋



烤鮮蔬與檸檬蒜香烤全雞

準備時間：10分鐘 | 烹調時間：50分鐘 | 份量：4人份



食材 | 上層炸籃

▶ 烤鮮蔬

- ½ 條茄子
- ½ 條櫛瓜
- 1 顆彩椒
- 10 根蘆筍
- 1 大匙橄欖油
- 1 茶匙鹽
- 2 茶匙新鮮百里香 (切碎)
- 少許黑胡椒

食材 | 下層炸籃

▶ 烤全雞

- 1 隻全雞 (0.8-1.2 公斤)
- 1 顆檸檬
- 1 整顆蒜頭
- 1 大匙鹽
- 1 茶匙黑胡椒

作法：

烤鮮蔬

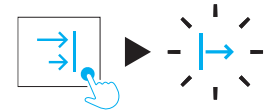
- 將茄子與櫛瓜切成約 1.5 公分厚片，彩椒切成約 2 × 2 公分塊狀。
- 去除蘆筍底部較硬的部分。
- 將除了蘆筍外的所有蔬菜，加入橄欖油、鹽、黑胡椒與切碎的百里香拌勻調味。
- 將處理好的蔬菜放入上層炸籃，並放入氣炸鍋中。
- 選擇氣炸鍋的「蔬菜」模式進行烹調。在烹調過程中可適時搖動炸籃數次。
- 烹調至一半時，加入蘆筍與其他蔬菜一起繼續烹調。

烤全雞

- 將檸檬對半切開。
- 將檸檬與整顆蒜頭塞入雞肚內，並在雞身表面均勻抹上鹽與黑胡椒。
- 將全雞放入下層炸籃，並推入氣炸鍋。
- 以 180°C 烹調約 40 至 60 分鐘。烹調至一半時將雞翻面，以確保受熱均勻。
- 烹調完成後，讓雞靜置約 10 分鐘，再進行分切。

設定方式：

- 選擇「同步結束」功能，讓蔬菜與全雞同時完成烹調。



- 選擇上層炸籃，然後依序選擇「氣炸」功能和「蔬菜」模式，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調蔬菜。



- 選擇下層炸籃，然後選擇「氣炸」功能，並將溫度調整至 180°C、時間設定為 50 分鐘，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調全雞。





地瓜薯條佐蒜味美乃滋與橙香烤鮭魚

準備時間：20分鐘 | 烹調時間：20分鐘 | 份量：4人份

食材 | 上層炸籃

▶ 地瓜薯條

- 2 顆大地瓜或
- 400 公克冷凍薯條
- 1 茶匙鹽
- 1 大匙橄欖油

蒜味美乃滋：

- 1 顆蛋黃
- 1 大匙檸檬皮
- 200 毫升食用油
- 少許辣椒粉
- 2 瓣蒜頭
- 少許鹽

食材 | 下層炸籃

▶ 鮭魚

- 600 公克鮭魚排 (建議保留魚皮)
- 1 大匙黑胡椒
- 1 顆柳橙的皮屑
- 1 茶匙鹽



作法：

地瓜薯條

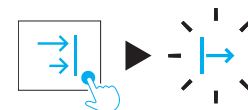
- 若使用新鮮地瓜，先去皮並切成約 0.5 公分粗條狀，再拌入橄欖油與鹽調味。
- 將處理好的地瓜條放入上層炸籃。
- 使用「氣炸」功能進行烹調。在烹調過程中可適時搖動炸籃數次。
- 蒜味美乃滋**：將蒜頭、蛋黃與檸檬皮屑放入容器中，使用手持攪拌器打至均勻。
- 一邊持續攪拌，一邊將食用油分次慢慢倒入，直到醬汁變得濃稠。
- 加入鹽與辣椒粉調味。

鮭魚

- 將鮭魚切成四等份。
- 將黑胡椒壓碎。
- 使用刨刀或磨皮器磨出柳橙皮屑。
- 將壓碎的黑胡椒、鹽與柳橙皮屑混合。
- 將調味料均勻抹在鮭魚上，靜置 15 分鐘。
- 將鮭魚放入下層炸籃。
- 使用氣炸鍋的「魚類」模式烹調鮭魚。
- 將柳橙切開，擠些柳橙汁於烹調完成的鮭魚上。

設定方式：

- 選擇「**同步結束**」功能，讓地瓜薯條與鮭魚同時完成烹調。



- 選擇**上層炸籃**，然後選擇「**氣炸**」功能，接著按下**啟動/暫停**鍵開始烹調。



- 選擇**下層炸籃**，然後依序選擇「**氣炸**」功能和「**魚類**」模式，接著按下**啟動/暫停**鍵開始烹調。





香橙果乾與藍莓酥頂瑪芬 (9個)

準備時間：15分鐘 | 烹調時間：15分鐘-2小時 | 份量：9人份

食材 | 上層炸籃

▶ 香橙果乾

2顆新鮮柳橙

食材 | 下層炸籃

▶ 藍莓瑪芬

300公克小麥麵粉

150公克糖

1.5茶匙小蘇打粉

25公克奶油

110毫升牛奶

2顆雞蛋

150公克冷凍藍莓

2大匙糖粉

酥粒 (頂部表層)：

2大匙糖

2大匙燕麥

2大匙奶油

2大匙小麥麵粉

作法：

香橙果乾

1. 將柳橙洗淨並擦乾。
2. 無需去皮，將柳橙切成約3毫米厚的薄片。
3. 將柳橙片放置於上層炸籃的乾果架上，切片邊緣可相互接觸，但請避免重疊。否則，柳橙片會黏在一起，且重疊處的乾燥程度會不均勻。

4. 使用氣炸鍋的「乾果」模式烘乾柳橙片。

藍莓瑪芬

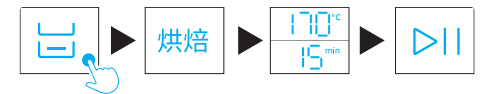
1. 將奶油融化，與牛奶和雞蛋混合。
2. 將所有乾性材料混合，然後加入牛奶混合液。
3. 將藍莓與糖粉拌勻，再加入其他材料中。
4. 混合酥粒 (表層) 材料。
5. 將瑪芬麵糊倒入大型瑪芬模具中 (建議使用矽膠模具)。
6. 在瑪芬麵糊表面撒上酥粒。
7. 將瑪芬放入下層炸籃，使用氣炸鍋的「烘焙」模式進行烘烤。

設定方式：

1. 選擇上層炸籃，然後選擇「乾果」功能，並將溫度調整至80°C、時間設定為2小時，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調。



2. 選擇下層炸籃，然後選擇「烘焙」功能，並將溫度調整至170°C、時間設定為15分鐘，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調。



橙香烤鮭魚

準備時間：10分鐘 | 烹調時間：20分鐘 | 份量：6-8人份

食材 | 上層炸籃與下層炸籃

- 1-1.2公斤鮭魚排（建議保留魚皮）
- 1大匙黑胡椒
- 1顆柳橙的皮屑
- 1茶匙鹽

作法：

1. 將鮭魚切成六至八等份。
2. 將黑胡椒壓碎。
3. 使用刨刀或磨皮器磨下柳橙皮屑。
4. 將壓碎的黑胡椒、鹽與柳橙皮屑混合。
5. 將調味料均勻抹在鮭魚上，靜置 15 分鐘。
6. 將準備好的鮭魚放入上層與下層炸籃。
7. 使用氣炸鍋的「魚類」模式烹調鮭魚。
8. 將柳橙切開，擠些柳橙汁於烹調完成的鮭魚上。

設定方式：

1. 選擇「同步烹飪」功能，然後依序選擇「氣炸」功能和「魚類」模式，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調。



脆皮雞腿

準備時間：10分鐘 | 烹調時間：30分鐘 | 份量：5-6人份

食材 | 上層炸籃與下層炸籃

- 16隻雞腿，每個炸籃8隻（最多2.5公斤）
- 6顆雞蛋，加入2大匙水打散
- 200公克麵粉
- 400公克日式麵包粉或一般麵包粉
- 2茶匙鹽、少許黑胡椒
- 2茶匙紅椒粉

- 辣味大蒜美乃滋食材：
 - 200公克蒜味美乃滋
 - 1大匙新鮮辣椒末
 - 1茶匙孜然粉

作法：

1. 將麵粉、鹽、紅椒粉與黑胡椒粉混合均勻。
2. 將雞腿依序裹粉、沾蛋液、裹麵包粉完成裹粉程序。
3. 將雞腿平均放入上層與下層炸籃，使用「雞腿」模式進行烹調。在烹調過程中可適時搖動炸籃數次。
4. 搭配辣味大蒜美乃滋一起食用。

設定方式：

1. 選擇「同步烹飪」功能，然後依序選擇「氣炸」功能和「雞腿」模式，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調。



烤牛排

準備時間：5分鐘 | 烹調時間：10分鐘 | 份量：2人份

食材 | 單一炸籃

200-400 公克肋眼 / 沙朗牛排
少許鹽
少許黑胡椒
1 茶匙新鮮迷迭香 (切碎)

作法：

1. 將牛排雙面均勻撒上鹽、黑胡椒與迷迭香調味。
2. 將牛排放入氣炸鍋，使用「肉類」模式進行氣炸。
3. 氣炸完成後，讓牛排靜置 5 分鐘。
4. 可搭配蘆筍食用。

設定方式：

1. 選擇上層或下層炸籃，然後依序選擇「氣炸」功能和「牛排」模式，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調。



瑪格麗特披薩

準備時間：10分鐘 | 烹調時間：15分鐘 | 份量：1人份

食材 | 單一炸籃

麵團：
15 公克新鮮酵母
125 毫升溫水
少許鹽
300 公克小麥麵粉
番茄醬 (冷拌)：
200 公克罐裝番茄
1 瓣蒜頭
1 茶匙糖

1 大匙巴薩米克醋
少許黑胡椒
1 大匙橄欖油
少許鹽

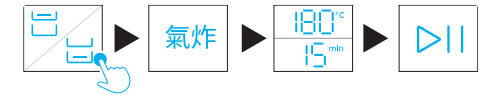
披薩表層：
莫札瑞拉起司
羅勒葉
2 大匙橄欖油

作法：

1. 將所有麵團材料混合並揉製約 10 分鐘。
2. 蓋上碗，靜置發酵 30 分鐘，至麵團體積約膨脹一倍。
3. 使用手持攪拌器將番茄醬材料打至均勻。
4. 將麵團擀成適合炸籃大小。
5. 在麵團上均勻塗抹番茄醬，並鋪上莫札瑞拉起司與羅勒葉。
6. 放入氣炸鍋氣炸 15 分鐘。
7. 在剛出爐的披薩上淋上橄欖油。

設定方式：

1. 選擇上層或下層炸籃，然後選擇「氣炸」功能，並將溫度調整至 180°C、時間設定為 15 分鐘，接著按下啟動/暫停鍵開始烹調。





Roasted vegetables & Whole chicken filled with lemon and garlic

Prep: 10 minutes | Cook: 50 minutes | Makes: 4 servings

Ingredients | Top Basket

► Roasted vegetables

- ½ aubergine
- ½ courgette
- 1 red pepper
- 10 green asparagus spears
- 1 tbsp olive oil
- 1 tsp salt
- 2 tsp fresh chopped thyme
- 1 pinch black pepper

Ingredients | Bottom Basket

► Whole chicken

- 1 whole chicken (0.8-1.2 kg)
- 1 lemon
- 1 garlic bulb
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper

Method:

Roasted vegetables

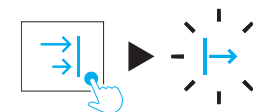
1. Cut the aubergine and courgette into 1.5 cm slices and cut the pepper into 2x2 cm pieces.
2. Remove the bottom part of the asparagus.
3. Season all the vegetables, except the asparagus, with olive oil, salt, pepper and chopped thyme.
4. Place the prepared vegetables in the top basket and insert it in the air fryer.
5. Fry the vegetables with the Vegetable programme in the air fryer. Shake the basket a few times during the programme.
6. Add the asparagus to the rest of the vegetables halfway through cooking.

Whole chicken

1. Cut the lemon in half.
2. Stuff the chicken with the lemon and garlic and rub the chicken with salt and pepper.
3. Place the chicken in the bottom basket and insert it in the air fryer.
4. Cook at 180°C for 40 to 60 minutes. Flip the chicken over mid-cooking for even results.
5. Let the chicken rest for 10 min after cooking.

Set up:

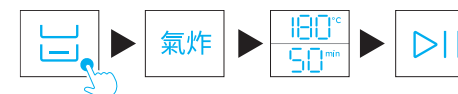
1. Select **Sync End function**, the vegetables and chicken will finish the cooking at the same time.



2. Select **Top Basket**, then select **Air Fry** function, **Vegetable** programme, and press **Start/Pause** button to begin cooking the vegetables.



3. Select **Bottom Basket**, then select **Air Fry** function, adjust the temperature to **180°C** and time to **50 min**, and press **Start/Pause** button to begin cooking the whole chicken.





Sweet potato fries with aioli & Salmon with pepper tree seasoning and orange

Prep: 20 minutes | Cook: 20 minutes | Makes: 4 servings

Ingredients | Top Basket

► Sweet potato fries

2 large sweet potatoes or
400 g frozen French fries
1 tsp salt
1 tbsp olive oil

Aioli:

1 egg yolk
1 tbsp lemon zest
200 ml cooking oil
1 pinch of cayenne pepper
2 cloves of garlic
1 pinch of salt

Ingredients | Bottom Basket

► Salmon

600 g salmon fillets, preferably skin on
1 tbsp pepper
Zest from 1 orange
1 tsp salt



Method:

Sweet potato fries

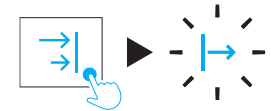
1. If using fresh potatoes, peel and slice the sweet potato into 0.5cm strips and season with olive oil and salt.
2. Place the prepared strips in the top basket.
3. Fry the strips using the Air Fry function. Shake the basket a few times during the programme.
4. For the aioli: mix the garlic, egg yolk and lemon zest with a hand blender into an even mixture.
5. Pour in the oil bit by bit stirring continuously. Continue to mix until it thickens.
6. Season with salt and cayenne pepper.

Salmon

1. Cut the salmon into four equal pieces.
2. Crush the pepper.
3. Peel the outer layer of the orange with a zester or grater.
4. Mix the pepper, salt and orange zest.
5. Rub the salmon and leave it for 15 minutes.
6. Place the salmon in the bottom basket.
7. Fry the salmon in the air fryer using the Fish programme.
8. Cut the orange and squeeze some orange juice on top of the cooked salmon.

Set up:

1. Select **Sync End function**, the sweet potato fries and salmon will finish the cooking at the same time.



2. Select **Top Basket**, then select **Air Fry** function, and press **Start/Pause** button to begin cooking.



3. Select **Bottom Basket**, then select **Air Fry** function, **Fish** programme, and press **Start/Pause** button to begin cooking.





Dried orange slices & Blueberry muffin with crumbs (9 pcs)

Prep: 15 minutes | Cook: 15min - 2 hours | Makes: 9 servings

Ingredients | Top Basket

► Orange slices

2 fresh oranges

Ingredients | Bottom Basket

► Blueberry muffins

300 g wheat flour
 150 g sugar
 1.5 tsp baking soda
 25 g butter
 110 ml milk
 2 eggs
 150 g frozen blueberries
 2 tbsp icing sugar

Crumb topping:
 2 tbsp sugar
 2 tbsp oats
 2 tbsp butter
 2 tbsp wheat flour

Method:

Orange slices

1. Wash the oranges and dry them.
2. Unpeel and cut the orange into 3mm thickness slices.
3. Place the slices on the dehydration rack in top basket, although the edges of the slices can touch each other, make sure they do not overlap. Otherwise, the slices will stick together and the overlapping part will have less dehydration than the other parts.
4. Fry the slices in the Air Fryer using the Dry programme.

Blueberry muffins

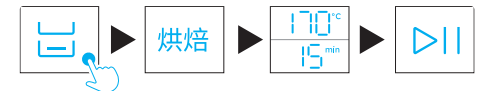
1. Melt the butter and mix together with the milk and egg.
2. Mix all the dry ingredients and then add the milk mixture.
3. Mix the blueberry and icing sugar together and then add to the other ingredients.
4. Mix the ingredients for the topping.
5. Pour the muffin mixture into large muffin cups, preferably silicone cups.
6. Add the topping on top of the muffins.
7. Place the muffins in bottom basket and bake in the Air Fryer with Bake programme.

Set up:

1. Select **Top basket**, then select **Dry** function, adjust the temperature to **80°C** and time to **2 hours**, and press **Start/Pause** button to begin cooking.



2. Select **Bottom basket**, then select **Bake** function, adjust the temperature to **170°C** and time to **15 min**, and press **Start/Pause** button to begin cooking.



Salmon with pepper tree seasoning and orange

Prep: 10 minutes | Cook: 20 minutes | Makes: 6-8 servings

Ingredients | Top Basket & Bottom Basket

1-1.2 Kg salmon fillets, preferably skin on
1 tbsp pepper
Zest from 1 orange
1 tsp salt

Method:

1. Cut the salmon into six to eight equal pieces.
2. Crush the pepper.
3. Peel the outer layer of the orange with a zester or grater.
4. Mix the pepper, salt and orange zest.
5. Rub the salmon and leave it for 15 minutes.
6. Place the prepared salmon in the top & bottom baskets.
7. Fry the salmon in the air fryer using the Fish programme.
8. Cut the orange and squeeze some orange juice on top of the cooked salmon.

Set up:

1. Select **Link function**, then select **Air Fry** function, **Fish** programme, and press **Start/Pause** button to begin cooking.



Crispy chicken drumsticks

Prep: 10 minutes | Cook: 30 minutes | Makes: 5-6 servings

Ingredients | Top Basket & Bottom Basket

16 chicken drumsticks, 8 in each basket
(up to 2.5 Kg)
6 eggs, whipped with 2 tbsp water
200 g flour
400 g panko or regular breadcrumbs
2 tsp salt, 1 pinch black pepper
2 tsp paprika powder

Ingredients for the chili aioli:
200 g aioli
1 tbsp fine chopped fresh chilli
1 tsp ground cumin

Method:

1. Mix together the flour, salt, paprika and black pepper.
2. Bread the chicken drumsticks by first dipping them in the flour mixture, then into the egg mixture and then into the breadcrumbs.
3. Spread the drumsticks evenly in the air fryer top & bottom baskets and fry them with the Drumstick programme. Shake the basket a few times during the programme.
4. Serve with chilli aioli.

Set up:

1. Select **Link function**, then select **Air Fry** function, **Drumstick** programme, and press **Start/Pause** button to begin cooking.



Steak

Prep: 5 minutes | Cook: 10 minutes | Makes: 2 servings

Ingredients | Single Basket

200-400 g entrecote / sirloin steak
1 pinch salt
1 pinch black pepper
1 tsp fresh chopped rosemary

Method:

1. Season the beef on both sides with the salt, pepper and rosemary.
2. Place the beef in the fryer and fry on the Meat programme.
3. Leave the beef to rest for 5 min after the programme is finished.
4. Serve with asparagus spears.

Set up:

1. Select **Top** or **Bottom basket**, then select **Air Fry** function, **Steak** programme, and press **Start/Pause** button to begin cooking.



Pizza Margherita

Prep: 10 minutes | Cook: 15 minutes | Makes: 1 serving

Ingredients | Single Basket

Dough:
15 g fresh yeast
125 ml lukewarm water
1 pinch of salt
300 g wheat flour
Tomato sauce (cold-stirred):
200 g tinned tomatoes
1 garlic clove
1 tsp sugar

1 tbsp balsamic vinegar
1 pinch black pepper
1 tbsp olive oil
1 pinch salt
Topping:
Mozzarella
Basil leaves
2 tbsp olive oil

Method:

1. Knead all the ingredients for the dough for 10 minutes.
2. Cover the bowl and leave for 30 minutes to prove, it should double in size.
3. Mix all ingredients for the tomato sauce with a hand blender.
4. Roll the dough into a suitable size for the basket
5. Spread the tomato sauce evenly over the dough, top with the mozzarella and basil.
6. Place it in the air fryer and fry 15 minutes.
7. Drizzle olive oil over the fresh-baked pizza.

Set up:

1. Select **Top** or **Bottom basket**, then select **Air Fry** function, adjust the temperature to **180°C** and time to **15 min**, and press **Start/Pause** button to begin cooking.



