

NINJA ARTISAN

ELECTRIC OUTDOOR
PIZZA & AIR FRY OVEN

GHID DE PORNIRE RAPIDĂ + CARTE DE REȚETE



SCANAȚI AICI
pentru accesorii și
multe altele.

Citiți manualul de utilizare a aparatului inclus înainte de utilizare.

GĂTIRE ÎN AER LIBER LA TEMPERATURĂ ÎNALTĂ

Descoperiți cuptorul electric pentru pizza și prăjire cu aer cald Ninja Artisan prevăzut pentru utilizarea în exterior. Vă despart câteva pagini de informațiile practice și rețetele care vă vor permite să profitați din plin de gătit în aer liber, fără inconvenientele care o însoțesc.

Haideți să dăm focul mai tare și să începem să gătim.



PIATRĂ PENTRU PIZZA

Păstrează căldura pentru o pizza artizanală autentică.



TAVĂ DE COPT

Perfect pentru coacere și dospire. Colectează orice scurgere pentru a facilita curățarea la prăjirea cu aer cald



PALETĂ PENTRU PIZZA

Preparați pizza ca un profesionist cu paleta Ninja.



COȘ PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD

Optimizat pentru gătit uniformă la prăjirea cu aer cald.

Cuprins

Prezentarea panoului de comandă	4
Instrucțiuni de curățare	5
Aparat pentru prepararea de pizze artizanale	
Introducere	6
Instrucțiuni	7
Alegeți-vă stilul	8
Recomandări și sfaturi pentru prepararea pizzei	9
Rețete de aluat de pizza	12
Rețete de inițiere	14
Rețete	12
Tabele	16

Bake (Coacere)

Introducere	28
Instrucțiuni	29
Rețete de inițiere	30
Rețete	32

Air Fry (Prăjire cu aer cald)

Introducere	38
Instrucțiuni	39
Rețete de inițiere	40
Rețete	42
Tabele	50

Legendă pentru rețete



FĂRĂ NUCI



FĂRĂ GLUTEN



FĂRĂ PRODUSE VEGETARIAN
LACTATE



V



VG
VEGAN



SCANAȚI AICI
pentru accesorii și
multe altele

ECHIPAREA PERFECTĂ

Gătitul cu echipamentele potrivite face toată diferența. Echipați-vă noul cuptor cu accesoriile adaptate. **Achiziționați-le de pe ninja.ro**

SUPORT REGLABIL CU
MĂSUȚĂ LATERALĂ



HUSĂ PENTRU CUPTOR



MĂSUȚĂ LATERALĂ SUPLEMENTARĂ

PREZENTAREA PANOULUI DE COMANDĂ



- A POWER (Pornire/Oprire)** Apăsați pentru a porni sau opri aparatul. Asigurați-vă că aparatul este oprit atunci când nu este utilizat.

B MODE (Mod) Apăsați pentru a trece de la o funcție de gătit la alta: PIZZA, BAKE (Coacere), PROVE (Dospire), AIR FRY (Prăjire cu aer cald).

C PROGRAME PRESETATE PENTRU PIZZA După selectarea funcției PIZZA, utilizați butonul rotativ din dreapta pentru a derula pe afișaj și a selecta programele presetate ARTISAN, THIN, NY, PAN sau CUSTOM.

D LIGHT (Iluminat) Apăsați pentru a ilumina interiorul cuptorului timp de 30 secunde. Lumina se va aprinde întotdeauna în ultimele 30 de secunde ale gătitului.

E TEMP (Temperatură) Utilizați butonul TEMP (Temperatură) pentru a selecta temperatura; reglați-o cu ajutorul butonului rotativ din dreapta.
- F TIME (Durată)** Utilizați butonul TIME (Durată) pentru a selecta durata; ajustați durata cu ajutorul butonului rotativ din dreapta.

G BUTON ROTATIV Utilizați butonul rotativ din dreapta pentru a fixa TEMP (Temperatura) și TIME (Durata) sau pentru a selecta programe presetate pentru pizza. Apăsați pe buton pentru a porni sau opri funcția de gătit curentă.
NOTĂ: Deși nu este recomandat, se poate omite preîncălzirea apăsând și menținând apăsat butonul rotativ timp de 4 secunde.

H READY (Pregătit) Acesta este un indicator care se activează între două gătituri pentru a indica că piatra pentru pizza este complet încălcată/la temperatura corectă pentru a începe să coaceți următoarea pizza.

I ON (Pornit) Dacă cuptorul este pornit, se aprinde această lampă pentru a indica faptul că aparatul este pornit și fierbinte.

Durate de preîncălzire

TEMPERATURĂ	DURATĂ
150 °C - 205 °C	5-7 min.
205 °C - 260 °C	7-10 min.
260 °C - 315 °C	10-15 min.
315 °C - 370 °C	15-25 min.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CURĂȚARE

Curățarea cuptorului

- PASUL 1**

Lăsați cuptorul și accesoriile să se răcească înainte de a le muta și de a scoate orice accesorii.
- PASUL 2**

Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă, neabrazivă, sau cu un prosop de hârtie.

NOTĂ: De asemenea, puteți folosi o perie nemetalică cu apă cu detergent de vase

- PASUL 3**
- Așezați toate accesoriile curate și uscate înapoi în compartimentele corespunzătoare din aparat.

Curățarea accesoriilor



PIATRĂ PENTRU PIZZA

NU spălați cu apă cu detergent de vase, NU scufundați în apă și NU o puneți în mașina de spălat vase.

Lăsați întotdeauna piatra pentru pizza să se răcească complet înainte de a o curăța pentru a preveni fisurarea. Răzuți ușor cu ustensile nemetalice. Îndepărtați prin ștergere toate resturile rămase cu o cârpă moale. Decolorarea/pătarea pietrelor pentru pizza în urma utilizării este normală.



TAVĂ DE COPT

NU puneți în mașina de spălat vase. Așteptați până se răcește înainte de a spăla de mână. Folosiți detergent de vase, apă caldă și ustensile de curățare neabrazive.



PALETĂ PENTRU PIZZA

NU puneți în mașina de spălat vase. Așteptați până se răcește înainte de a spăla de mână. Folosiți detergent de vase, apă caldă și ustensile de curățare neabrazive.



COȘ PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD

NU puneți în mașina de spălat vase. Lăsați să se răcească înainte de spălarea de mână. Folosiți detergent de vase, apă caldă (lăsând la înmuiat dacă este necesar) și o perie nemetalică.

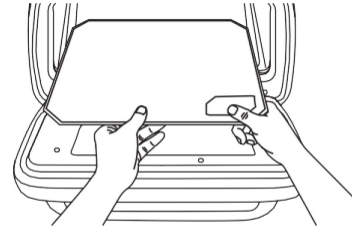


APARAT PENTRU PREPARAREA DE PIZZE ARTIZANALE

O PIZZERIA ACASĂ

Aduceți acasă aromele unui cuptor de cărămidă, fără băți de cap. Cu temperaturi de până la 370 °C, nu a mai fost niciodată atât de simplu să obțineți marginile cu porțiuni arse, blaturile crocante și garniturile perfect topite, ca un adevărat profesionist.

PASUL 1 PREGĂTIRE



- Instalați piatra pentru pizza în partea de jos a cuptorului, cu sigla Ninja în colțul din dreapta față.

Asigurați-vă că piatra pentru pizza este preîncălzită și presărați puțină făină pe suprafața de preparare și pe paletă. Pentru alte recomandări de preparare a pizzei, consultați pagina 9.

PASUL 2 PROGRAMARE ȘI PREÎNCĂLZIRE

- Apăsăți pe butonul de selectare a modului pentru a selecta **PIZZA**.
- Folosiți butonul rotativ din dreapta pentru a selecta tipul de pizza dorit (opțiunile vor apărea pe afișaj). (Consultați pagina următoare pentru descrieri ale tipurilor de pizza disponibile).
- Folosiți butonul rotativ din dreapta pentru a fixa durata de gătire (temperatura se poate fixa doar pentru setarea **CUSTOM** (Personalizată)).
- Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 8-25 minute, în funcție de tipul de pizza selectat).

NOTĂ: După scurgerea timpului de coacere, cuptorul va rămâne pornit încă 1 oră, cu excepția cazului în care se oprește, pentru a permite coacerea mai multor pizze una după alta.

PASUL 3 ADĂUGAȚI ALIMENTELE ȘI GĂȚIȚI

- Când cuptorul a ajuns la temperatura necesară, pe afișaj vor apărea mesaje „**ADD FOOD**” (Adăugați alimentele) și „**PRS STRT**” (Apăsăți pe start). Așezați pizza direct pe piatră. (Recomandăm utilizarea paletei pentru pizza Ninja). Închideți ușa.
- Apăsăți pe **START/STOP**. Cronometrul va începe numărătoarea inversă.

PASUL 4 SCOATEȚI ALIMENTELE ȘI SERVIȚI

- La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și mesajul „**GET FOOD**” (Scoateți alimentele) va apărea pe ecran.
- Scoateți pizza cu ajutorul paletei pentru pizza și lăsați-o să se răcească puțin înainte de a o tăia și a o savura.
- Dacă doriți să gătiți încă o pizza, apăsați pe butonul **TIME** (Durată) și folosiți butonul rotativ din dreapta pentru a fixa o nouă durată de gătire. Introduceți următoarea pizza și apăsați pe **START/STOP** pentru a porni cronometrul.

PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE

Pentru coacerea mai multor pizze una după alta, așteptați până când apare mesajul „**READY**” (Pregătit) pe afișaj înainte de a introduce următoarea pizza („**READY**” indică faptul că piatra a revenit la temperatura dorită și este suficient de fierbinte pentru a coace următoarea pizza).



SCANAȚI AICI
pentru accesorii și
multe altele

MODURI PIZZA

ALEGEȚI-VĂ STILUL

ARTISAN (Artizanală)



Un blat moale și pufos, presărat cu bule crocante. Artizanală 100%.

THIN CRUST (Blat subțire)



Pizza subțire, întinsă, cu blat crocant. Esențială în orice pizzerie.

NEW YORK



Pizza mare, preparată manual, ușor rumenită, cu un blat flexibil și moale.

DEEP PAN (În formă adâncă)



Se coace într-o tavă adâncă și are un blat gros și moale. Seamănă cu o pizza siciliană sau în stilul Chicago.

CUSTOM (Personalizată)



Creați-vă propriile presetări, perfecte pentru calzone și pizza congelată. Pentru o pizza calzone de 28 cm x 15 cm, fixați temperatura la 200 °C și coaceți timp de 10-14 minute.

RECOMANDĂRI ȘI SFATURI PENTRU PREPARAREA PIZZEI

RECOMANDĂRI PENTRU ALUAT

În timp ce aparatul se preîncălzește, presărați făină pe suprafața de lucru și, folosind mâinile sau un sucitor, întindeți aluatul. Adăugați mai multă făină după cum este necesar pentru a preveni lipirea.

Când folosiți aluat deja întins, cumpărat din magazin, îndepărtați hârtia de copt și transferați aluatul pe o suprafață pe care ați presărat făină. Tăiați după cum este necesar pentru a se potrivi pe paletă și piatră. Pentru cele mai bune rezultate, coaceți utilizând programul **THIN CRUST** (Blat subțire) timp de 4-5 minute.

Înainte de a pune ingredientele pe pizza, asigurați-vă că aluatul nu s-a lipit de suprafață. Pentru ca pizza să nu fie înmuiată și insuficient gătită, nu acoperiți blatul cu prea multe ingrediente.

RECOMANDĂRI PENTRU UTILIZAREA PALETEI PENTRU PIZZA

Aluatul și paleta trebuie să fie la temperatura camerei pentru a putea transfera ușor pizza de pe paletă.

NOTĂ: Pentru a evita lipirea, nu lăsați aluatul pe paletă prea mult timp înainte de coacere.

Asigurați-vă că nu există găuri în aluat, deoarece sosul poate crea un efect de „adeziv” între aluat și paletă.

Presărați făină sau griș pe paleta pentru pizza și scuturați apoi ușor paleta sub pizza. Îndreptați-vă direct spre cuptor și transferați pizza pe piatra încinsă.



SFATURI PENTRU PIZZA FĂRĂ GLUTEN

Când preparați aluat fără gluten, folosiți făină pentru a preveni lipirea de blatul de lucru sau de paleta pentru pizza.

În cazul în care coaceți pizza la o temperatură sub 260 °C, coaceți blatul separat timp de aproximativ 5 minute. Apoi adăugați topping-urile și terminați coacerea.

Dacă aluatul este prea sfărâmițos, adăugați aproximativ 1 lingură de apă până când devine mai omogen.

Pentru a îmbunătăți rumenirea blatului de pizza fără gluten, ungeți blatul cu puțin ulei de măsline înainte de coacere.

Dacă aluatul este prea umed sau are consistența unui aluat potrivit pentru prăjit, adăugați aproximativ 1 lingură de făină până când se transformă într-un aluat mai ușor de manevrat.

ASPECTE DE BAZĂ PRIVIND DOSPIREA ALUATULUI DE PÂINE ȘI PIZZA

Arta dospirii



Dospirea îi oferă aluatului timp să crească, permițând drojdiei să elibereze dioxid de carbon. Acest proces face aluatul moale, elastic și mai ușor de modelat pentru copt.

Perfecționarea creșterii



Dacă împărțiți aluatul în porții mai mici, așa cum sugerează rețeta (de exemplu, 4 pizze), acoperiți și lăsați aluatul separat la dospit încă 20 de minute, pentru a ajunge la 60 de minute de dospire.

Puteți îmbunătăți dospirea adăugând 230 ml de apă caldă în tava de copt. Puneți aluatul într-o tavă separată de 20-25 cm și acoperiți-l cu folie alimentară. Includerea apei în procesul de dospire crește umiditatea, îmbunătățind dospirea. Acest lucru este benefic în medii mai reci/uscate.

Alegerea duratei potrivite



Aluatul își va dubla volumul dacă durata de dospire este potrivită.

Cu acest aparat, dospirea cantității pentru o singură tranșă va dura aproximativ 40 de minute.

În cazul unei cantități mari de aluat (de exemplu pentru 4 pizze), dospiți aluatul timp de 40 de minute, împărțiți-l în 4 bile, acoperiți-le și lăsați-le să dospească încă 20 de minute.

Găsirea căldurii optime:



În modul de dospire, temperatură este fixată la valoarea optimă de 30 °C și nu se poate ajusta. Expunerea aluatului la temperaturi mai ridicate poate face ca acesta să nu crească.

ALEGEȚI REȚETA PENTRU DOSPIRE VERSATILĂ

Aluat de pizza



Consultați paginile 12-13 pentru rețetele complete.

Focaccia



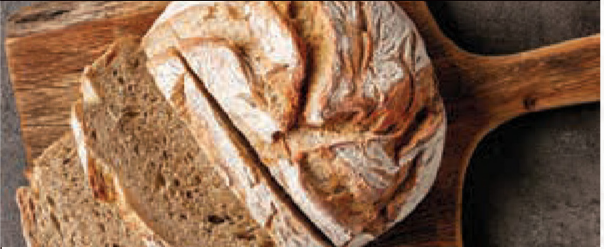
Consultați paginile 30-31 pentru rețeta completă.

Chifle



Consultați pagina 32 pentru rețeta completă.

Pâine de țară



Consultați pagina 33 pentru rețeta completă.

REȚETE DE ALUAT DE PIZZA

RECOMANDARE: V-a rămas aluat? Puneți-l într-un recipient etanș sau într-o pungă sigilată și congelați-l în maximum o zi de la preparare. Trebuie să ajungă la temperatura camerei înainte de utilizare.

ALUAT DE PIZZA UNIVERSAL

Se poate utiliza pentru pizze în stil New York, calzone și personalizate

INGREDIENTE

6 g de drojdie uscată
370 ml de apă caldută (36 - 40 °C)
570 g făină albă pentru pâine
12 g de sare fină de masă
Cantitate: 3 porții (300-320 g fiecare)

ALUAT DE PIZZA ARTIZANALĂ

INGREDIENTE

500 g de făină 00
3 g de drojdie uscată
10 g de sare de masă fină
300 ml de apă caldută (36-40 °C)
Cantitate: 3-4 porții (220-240 g fiecare)

Riglă utilă

INSTRUCȚIUNIÎntr-un castron mare, adăugați drojdia și apa și lăsați-le să stea până se dizolvă și formează o spumă, aproximativ 5 minute.

- Adăugați făina și sarea și, cu o spatulă, amestecați până se formează un aluat.
 - Transferați aluatul pe o suprafață de lucru curată și frământați-l cu mâna până obțineți o bilă netedă, aproximativ 5 până la 10 minute. Bila de aluat ar trebui să fie ușor lipicioasă și să revină la forma inițială atunci când este atinsă.
 - Puneți aluatul în tava de copt unsă cu ulei. Acoperiți tava de copt cu folie alimentară și așezați-o în interiorul aparatului. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire), folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 40 minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP.
 - După ce aluatul s-a odihnit, împărțiți-l în 3 porții de aproximativ 300-320 g fiecare, puneți-le pe tava de copt și acoperiți tava de copt cu folie alimentară. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire) și fixați durata la 20 de minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP.
- După a doua dospire, folosiți aluatul conform instrucțiunilor din rețetă.

INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mare, adăugați sarea și a și amestecați până se dizolvă. Apoi adăugați aproximativ 20% din făină și amestecați cu o furculiță. Adăugați drojdia și aproximativ 80% din făina rămasă și continuați să amestecați cu o furculiță.
- Când amestecul începe să se lege, transferați-l pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină și frământați până se omogenizează făina rămasă, aproximativ 5-10 minute. Aluatul ar trebui să fie neted.
- Puneți aluatul în tava de copt unsă cu ulei. Acoperiți tava de copt cu folie alimentară și așezați-o în interiorul aparatului. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire), folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 40 minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP.
- După ce aluatul s-a odihnit, împărțiți-l în 3-4 porții de aproximativ 220-240 g fiecare, puneți-le pe tava de copt și acoperiți tava de copt cu folie alimentară. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire) și fixați durata la 20 de minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP. După a doua dospire, folosiți aluatul conform instrucțiunilor din rețetă.
- Dacă folosiți aluatul imediat, asigurați-vă că este la temperatura camerei. Dacă nu, puneți bilele de aluat într-un recipient etanș sau într-o pungă resigilabilă și păstrați-le la frigider timp de 24 de ore.

ALUAT DE PIZZA CU BLAT SUBȚIRE

INGREDIENTE

3 g de drojdie uscată
180 ml de apă caldută (36 - 40 °C)
260 g de făină
5 g de sare fină de masă
Cantitate: 2 porții (220 g fiecare)

ALUAT DE PIZZA ÎN TAVĂ ADÂNCĂ

INGREDIENTE

6 g de drojdie uscată
340 ml de apă caldută (36 - 40 °C)
570 g făină albă pentru pâine
12 g de sare fină de masă
Cantitate: 2 porții (400-450 g fiecare)

ALUAT FĂRĂ GLUTEN

INGREDIENTE

165 ml de apă caldută (36 - 40 °C)
1 linguriță de zahăr fin
10 g de drojdie uscată
12 g ulei de măsline, se adaugă separat
1 lingură de oțet de mere
1 ou mare, bătut
10 g de sare fină de masă
370 g de făină de pâine fără gluten
Porții: 2 porții (300 g fiecare)

INSTRUCȚIUNIÎntr-un castron mare, adăugați drojdia și apa și lăsați-le să stea până se dizolvă și formează o spumă, aproximativ 5 minute.

- Adăugați făina și sarea și, cu o spatulă, amestecați până se formează un aluat lipicios.
- Transferați aluatul pe o suprafață de lucru curată și frământați-l cu mâna până obțineți o bilă netedă, aproximativ 5 minute. Bila de aluat ar trebui să fie ușor lipicioasă și să revină la forma inițială atunci când este atinsă.
- Puneți aluul în tava de copt unsă cu ulei. Acoperiți tava de copt cu folie alimentară și așezați-o în interiorul aparatului. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire), folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 40 minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP.
- Dupaluatul s-a odihnit, împărțiți-l în 2 porții de aproximativ 220 g fiecare și acoperiți tava de copt cu folie alimentară. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire) și fixați durata la 20 de minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP. După a doua dospire, folosiți aluatul conform instrucțiunilor din rețetă.

INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mare, adăugați drojdia și apa și lăsați-le să stea până se dizolvă și formează o spumă, aproximativ 5 minute.
- Adăugați făina și sarea și, cu o spatulă, amestecați până se formează un aluat.
- Transferați aluatul pe o suprafață de lucru curată și frământați-l cu mâna până obțineți o bilă netedă, aproximativ 5 până la 10 minute. Bila de aluat ar trebui să fie ușor lipicioasă și să revină la forma inițială atunci când este atinsă.
- Puneți aluatul în tava adâncă unsă cu ulei. Acoperiți tava de copt cu folie alimentară și așezați-o în interiorul aparatului. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire), folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 40 minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP.
- După ce aluatul s-a odihnit, împărțiți-l în 2 porții de aproximativ 400-450 g; dacă îl folosiți pentru pizza Detroit, nu este nevoie să-l porționați. După dospire, folosiți aluatul conform instrucțiunilor din rețetă.

INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mare, amestecați apa, zahărul, drojdia și 10 g de ulei de măsline. Lăsați amestecul să stea 5 minute sau până când începe să facă spumă. Apoi, adăugați oțetul de mere, oul, sarea și făina. Amestecați cu o spatulă până obțineți o bilă de aluat omogenă.
 - Puneți aluatul în tava de copt unsă cu ulei. Acoperiți tava de copt cu folie alimentară și așezați-o în interiorul aparatului. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire), folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 40 minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP.
 - După ce aluatul s-a odihnit, împărțiți-l în 2 porții de aproximativ 300 g fiecare, puneți-le pe tava de copt și acoperiți tava de copt cu folie alimentară. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează PROVE (Dospire) și fixați durata la 20 de minute. Apăsăți pe butonul rotativ START/STOP.
- După a doua dospire, folosiți aluatul conform instrucțiunilor din rețetă.

REȚETĂ DE ÎNIIȚIERE

PIZZA MARGHERITA ARTIZANALĂ

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

FUNCȚIE: PIZZA/ARTISAN (Artizanală) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 18 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 3 MINUTE | **CANTITATE:** 1 PIZZA (1-2 PORȚII) | **ACCESORII:** PIATRĂ PENTRU PIZZA, PALETĂ PENTRU PIZZA



INGREDIENTE

220 g de aluat proaspăt de casă, la temperatura camerei (Aluat de pizza artizanală, pagina 12)

60 g de sos pentru pizza

75 g de mozzarella proaspătă, tăiată în felii, uscată prin tamponare pentru a îndepărta excesul de umiditate

O mână de frunze proaspete de busuioc, rupte grosier, pentru ornat

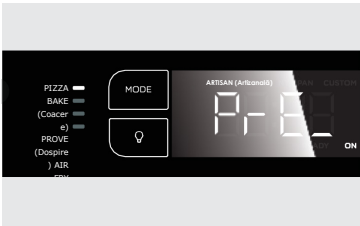
NOTĂ Când folosiți aluat făcut în casă, asigurați-vă că țineți cont de timpul de dospire.

NOTĂ Dacă doriți o pizza mai puțin rumenită, coaceți timp de 2½ minute.

INSTRUCȚIUNI



Instalați piatra pentru pizza în cuptor și închideți ușa.



Apăsăți pe **MODE** (Mod) până când se selectează **PIZZA**, folosiți butonul rotativ pentru a selecta **ARTISAN** (Pizza artizanală) și fixați durata la 3 minute. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 18 minute).

NOTĂ Culoarea produsului poate varia.



Pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină, întindeți aluatul și formați cu mâna un cerc de 25 cm cu grosimea de aproximativ 3 mm.



Acoperiți uniform aluatul cu sos de pizza, lăsând o margine de 1,5 cm pentru crustă. Acoperiți apoi aluatul uniform cu felii de mozzarella.

RECOMANDARE Când folosiți o paletă pentru pizza Ninja, presărați-o cu făină pentru a preveni lipirea pizzei la transferul către piatră.



Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsăți pe start), deschideți ușa, introduceți paleta pentru pizza pe care ați presărat făină sub pizza și transferați pizza pe piatra încinsă. Închideți ușa, apăsăți pe **START/STOP** și gătiți timp de 3 minute. Dacă este necesar mai mult timp sau dacă doriți o pizza mai închisă la culoare, măriți durata.



La final, scoateți pizza cu ajutorul paletei și lăsați-o să se odihnească timp de 2 minute, ornați cu busuioc rupt, tăiați și serviți.

PIZZA CU SALAM ÎN STIL DETROIT

COMPLEXITATE MEDIE ●●○

FUNCȚIE: PIZZA/PAN (În tavă adâncă) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 10 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 16 MINUTE | **CANTITATE:** 1 PIZZA (6-8 PORȚII) | **ACCESORIU:** PIATRĂ PENTRU PIZZA, TAVĂ DE COPT

INGREDIENTE

- 1 lingură de ulei de măsline
- 850 g - 900 g de aluat proaspăt de casă, la temperatura camerei (Aluat de pizza în tavă adâncă, pagina 13)
- 150 g de sos de pizza
- Salam, după gust
- 150 g de mozzarella rasă
- 2 linguri de parmezan ras, se adaugă separat
- Fulgi de ardei iute, opțional

INSTRUCȚIUNI

- 1 Ungeți fundul și marginile unei tăvi de copt cu ulei de măsline sau tapetați-o cu hârtie de copt. Întindeți aluatul cu mâna și așezați-l în tava pregătită, asigurându-vă că suprafața tăvii este acoperită și introduceți tava în cuptor. Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **PROVE (Dospire)** și fixați durata la 20 de minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe dospirea.
- 2 La finalul dospirii, scoateți tava din cuptor și instalați piatra pentru pizza în cuptor, apoi închideți ușa.
- 3 Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **PIZZA**, folosiți butonul rotativ pentru a selecta **PAN** (Pizza în tavă adâncă) și fixați durata la 16 minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 10 minute).
- 4 Îndepărtați folia alimentară de pe aluat și acoperiți uniform aluatul cu sos de pizza, întinzându-l până la margine pentru a forma crusta. Apoi, adăugați salamul și mozzarella după aceea. Puneți un strat suplimentar de salam peste mozzarella.
- 5 Când cuptorul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele)și **PRS STRT** (Apăsați pe start), deschideți ușa și așezați tava pe piatră. Închideți ușa, selectați **START/STOP** și gătiți timp de 15 minute. Dacă este necesar mai mult timp sau dacă doriți o pizza mai închisă la culoare, creșteți durata de coacere.
- 6 La final, scoateți tava și lăsați pizza să se răcească timp de 10 minute înainte de a o tăia și a servi.

NOTĂ Când folosiți aluat făcut în casă, asigurați-vă că țineți cont de timpul de dospire.

RECOMANDARE Când folosiți o paletă pentru pizza Ninja, presărați-o cu făină pentru a preveni lipirea pizzei la transferul către piatră.



PIZZA CU BLAT SUBȚIRE CU CEAPĂ CAMELIZATĂ ȘI BRÂNZĂ DE CAPRĂ



COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

FUNCȚIE: PIZZA/THIN (Blat subțire) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 13 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 4 MINUTE | **CANTITATE:** 1 PIZZA (6-8 PORȚII) | **ACCESORII:** PIATRĂ PENTRU PIZZA, PALETĂ PENTRU PIZZA

INGREDIENTE

- 220 g de aluat proaspăt de casă, la temperatura camerei (Aluat de pizza cu blat subțire, pagina 13)
- 60 g de sos pentru pizza
- 50 g de ceapă caramelizată
- 50 g de brânză de capră, mărunțită
- 75 g de mozzarella proaspătă, tăiată în felii, uscată prin tamponare pentru a îndepărta excesul de umiditate

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați piatra pentru pizza în cuptor și închideți ușa.
- 2 Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează **PIZZA**, folosiți butonul rotativ pentru a selecta **THIN** (Blat subțire) și fixați durata la 4 minute. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 13 minute).
- 3 Pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină, întindeți aluatul și formați cu mâna un cerc de 25 cm de aproximativ 1,5 mm grosime.
- 4 Întindeți uniform sosul de pizza peste aluat, lăsând o margine de 1,5 mm pentru crustă. Puneți deasupra câte o linguriță de ceapă caramelizată din loc în loc, urmată de brânza de capră și mozzarella.
- 5 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele ADD FOOD (Adăugați alimentele) și PRS STRT (Apăsăți pe start), deschideți ușa, introduceți paleta pentru pizza pe care ați presărat făină sub pizza și transferați pizza pe piatra încinsă. Închideți ușa, apăsăți pe START/STOP și gătiți timp de 4 minute. Dacă este necesar mai mult timp sau dacă doriți o pizza mai închisă la culoare, măriți durata.
- 6 La final, scoateți pizza cu ajutorul paletei și lăsați-o să se odihnească timp de 5 minute înainte de a o tăia și a servi.

NOTĂ	Când folosiți aluat făcut în casă, asigurați-vă că țineți cont de timpul de dospire.
RECOMANDARE	Când folosiți o paletă pentru pizza Ninja, presărați-o cu făină pentru a preveni lipirea pizzei la transferul către piatră.





PIZZA ÎN STIL NEW YORK CU SALAM, CEAPĂ ROȘIE ȘI MĂSLINE



COMPLEXITATE REDUSĂ ●●●

FUNCȚIE: PIZZA/NEW YORK | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PRĂINCĂLZIRE:** APROXIMATIV 10 MINUTE | **DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE:** 9 MINUTE
CANTITATE: 6–8 FELII | **ACCESORII:** PIATRĂ PENTRU PIZZA, PALETĂ PENTRU PIZZA

INGREDIENTE

220 g de aluat proaspăt de casă, la temperatura camerei
(Aluat universal pentru pizza, pagina 12)

60 g de sos pentru pizza

30 g de felii de salam, la alegere

¼ ceapă roșie mare, în felii subțiri

30 g de măslina fără sămburi

15 g de parmezan, ras

75 g de mozzarella proaspătă, ruptă grosier, uscată prin
tamponare pentru a îndepărta excesul de umiditate

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați piatra pentru pizza în cuptor și închideți ușa.
- 2 Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se selectează **PIZZA**,
folosiți butonul rotativ pentru a selecta **NY** (Pizza în tavă
adâncă) și fixați durata la 9 minute. Apăsăți pe **START/STOP**
pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura
aproximativ 10 minute)
- 3 Pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină,
întindeți aluatul și formați cu mâna un cerc de 30 cm cu
grosimea de aproximativ 3 mm.
- 4 Întindeți uniform sosul de pizza peste aluat, lăsând o
marginie de 1,5 cm pentru crustă. Așezați uniform salamul,
ceapa roșie, măslina și brânza.
- 5 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD
FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsăți pe start),
deschideți ușa, introduceți paleta pentru pizza pe care ați
presărat făină sub pizza și transferați pizza pe piatra
încinsă. Închideți ușa, apăsăți pe **START/STOP** și gătiți timp
de 8 minute. Dacă este necesar mai mult timp sau dacă
doriți o pizza mai închisă la culoare, măriți durata.
- 6 La final, scoateți pizza cu ajutorul paletei și lăsați-o să se
odihnească timp de 5 minute înainte de a o tăia și a servi.

NOTĂ Când folosiți aluat făcut în casă, asigurați-vă că țineți
cont de timpul de dospire.

RECOMANDARE Când folosiți o paletă pentru pizza Ninja,
presărați-o cu făină pentru a preveni lipirea pizzei la
transferul către piatră.



CALZONE CU SPANAC ȘI RICOTTA



COMPLEXITATE MEDIE ●●○

FUNCȚIE: PIZZA/CUSTOM (Personalizată) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 10 MINUTE | **DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE:** 10 MINUTE
CANTITATE: 2 PIZZE CALZONE | **ACCESORII:** PIATRĂ PENTRU PIZZA

INGREDIENTE

2 x 200 g de aluat proaspăt de casă, la temperatura camerei
(Aluat universal pentru pizza, pagina 12)

4 linguri de sos de pizza, se adaugă separat

200 g de spanac proaspăt, gătit și scurs, se adaugă separat (sau
150 g de spanac congelat, decongelat și scurs)

180 g de ricotta, se adaugă separat

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați piatra pentru pizza în cuptor și închideți ușa.
- 2 Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **PIZZA**, folosiți butonul rotativ pentru a selecta **CUSTOM (Personalizată)**, fixați temperatura la 200 °C și durata la 10 minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 10 minute)
- 3 Pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină, întindeți aluatul și formați cu mâna două cercuri de 25 cm cu grosimea de aproximativ 3 mm.
- 4 Pentru a asambla pizzele calzone, întindeți 2 linguri de sos de pizza pe jumătate din fiecare cerc, lăsând o margine de 2,5 cm de jur-împrejur. Presărați deasupra 100 g de spanac și puneți 90 g de ricotta din loc în loc peste spanac.
- 5 Umeziți ușor marginile aluatului cu apă. Trageți partea goală a aluatului peste umplutură, apoi apăsați și ciupiți marginile împreună pentru a le lipi între ele. Perforați partea de sus cu un cuțit de trei ori pentru a permite aerului să iasă în timpul gătirii.
- 6 Când cuptorul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD (Adăugați alimentele)** și **PRS STRT (Apăsați pe start)**, deschideți ușa, introduceți paleta pentru pizza pe care ați presărat făină sub pizzele calzone și transferați-le pe piatra încinsă. Închideți ușa, selectați **START/STOP** și gătiți timp de 10 minute. Dacă nu s-au copt suficient sau dacă doriți niște pizze calzone mai închise la culoare, creșteți durata cu ajutorul butonului rotativ din dreapta.
- 7 La final, deschideți ușa și scoateți pizzele calzone cu ajutorul paletei. Lăsați să se răcească puțin înainte de servire.

NOTĂ Când folosiți aluat făcut în casă, asigurați-vă că țineți cont de timpul de dospire.

CREAȚI-VĂ PROPRIA PIZZA CALZONE



COMPLEXITATE MEDIE ●●○

FUNCȚIE: PIZZA/CUSTOM (Personalizată) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 10 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 10 MINUTE | **CANTITATE:** 2 PIZZE CALZONE | **ACCESORII:** PIATRĂ PENTRU PIZZA, PALETĂ PENTRU PIZZA

INGREDIENTE

- 2 x 200 g de aluat proaspăt de casă, la temperatura camerei (Aluat universal pentru pizza, pagina 12)
- 4 linguri de sos de pizza
- 100 g de mozzarella rasă
- Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
- 1 lingură de apă

GARNITURI (OPȚIONAL)

- Salam
- Ciuperci
- Măsline
- Șuncă fiartă și mărunțită
- Spanac
- Ceapă tocată
- Ardei jalapeño
- Busuioc
- Capere
- Brânză cu mușcăi

NOTĂ Când folosiți aluat făcut în casă, asigurați-vă că țineți cont de timpul de dospire.

RECOMANDARE Când folosiți o paletă pentru pizza Ninja, presărați-o cu făină pentru a preveni lipirea pizzelor calzone la transferul către piatră.

INSTRUCȚIUNI

- 1 Instalați piatra pentru pizza în cuptor și închideți ușa.
- 2 Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se selectează **PIZZA**, folosiți butonul rotativ pentru a selecta **CUSTOM** (Personalizată), fixați temperatura la 200 °C și durata la 10 minute. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 10 minute).
- 3 Pe o suprafață de lucru pe care ați presărat puțină făină, întindeți aluatul și formați cu mâna două cercuri de 25 cm cu grosimea de aproximativ 3 mm.
- 4 Pentru a asambla pizzelul calzone, întindeți 2 linguri de sos de pizza pe jumătate din fiecare cerc, lăsând o margine de 2,5 cm de jur-împrejur. Presărați 50 g de mozzarella rasă, urmată de garniturile dorite, având grijă să nu supraîncărcați aluatul, și asezonați după gust.
- 5 Umeziți ușor marginile aluatului cu apă. Trageți partea goală a aluatului peste umplutură, apoi apăsați și ciupiți marginile împreună pentru a le lipi între ele. Perforați partea de sus cu un cuțit de trei ori pentru a permite aerului să iasă în timpul gătirii.
- 6 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsăți pe start), deschideți ușa, introduceți paleta pentru pizza pe care ați presărat făină sub pizzelul calzone și transferați-le pe piatra încălziată. Închideți ușa, selectați **START/STOP** și gătiți timp de 10 minute. Dacă nu s-au copt suficient sau dacă doriți niște pizzelul calzone mai închise la culoare, creșteți durata cu ajutorul butonului rotativ din dreapta.
- 7 La final, deschideți ușa și scoateți pizzelul calzone cu ajutorul paletei. Lăsați să se răcească puțin înainte de servire.



TRANSFORMAȚI-VĂ CASA ÎNTR-O PIZZERIE



NINJA

marca recomandată
de aluat de pizza.

Scanați codul QR pentru a afla mai multe
despre gama PizzaExpress.



TABELE PENTRU PIZZE ARTIZANALE

ALEGEȚI-VĂ STILUL DE ALUAT ȘI PREÎNCĂLZIȚI CUPTORUL/PIATRA PENTRU PIZZA		
Pizza Pan (În tavă adâncă/Stil Chicago) GREUTATEA ALUATULUI: 850-900 g DIAMETRU: 25-30 cm GROSIMEA ALUATULUI ÎNAINTE DE COACERE: 11,25-2,5 CM TEMPERATURĂ: 220 °C DURATĂ: 10-15 MINUTE 1,25-2,5		
Stil New York GREUTATEA ALUATULUI: 300 g DIAMETRU: 30-35 cm GROSIMEA ALUATULUI ÎNAINTE DE COACERE: 3 mm TEMPERATURĂ: 245 °C DURATĂ: 8-10 MINUTE 3		
Blat subțire GREUTATEA ALUATULUI: 220 g DIAMETRU: 30 cm GROSIMEA ALUATULUI ÎNAINTE DE COACERE: 2 mm TEMPERATURĂ: 290 °C DURATĂ: 5 MINUTE 2		
Pizza artizanală GREUTATEA ALUATULUI: 220 g DIAMETRU: 25 cm GROSIMEA ALUATULUI ÎNAINTE DE COACERE: 3 mm - 6 mm TEMPERATURĂ: 370 °C DURATĂ: 3 MINUTE 3-6		
NOTĂ: Consultați paginile 12-13 pentru rețete de aluat de pizza și instrucțiuni de dospire.		

ALEGEȚI SOSUL
RECOMANDARE: Recomandăm o cantitate de 60-120 g pentru fiecare pizza.
Pizza
Alfredo
Pesto
Barbecue
Buffalo
Picant de roșii
Bechamel

LEGENDĂ Conținut mare de apă

ALEGEȚI GARNITURILE	DURATE DE GĂTIRE (ADAPTAȚI ÎN FUNCȚIE DE PREFERINȚE)
RECOMANDARE: Recomandăm o cantitate de aproximativ 100-150 g în total pentru fiecare pizza. Brânză rasă Mozzarella proaspătă Ricotta Carne de pui Cârnați Chiftele Ardei Ceapă Broccoli Salam Vânătă Prosciutto Șuncă Măsline Spanac Ananas NOTĂ: Evitați supraîncărcarea pizzei, deoarece acest lucru va face mai dificilă gătirea uniformă.	Pizza Pan (În tavă adâncă/Stil Chicago) 10-15 min. Stil New York 8-10 minute Blat subțire 5-7 minute Stil artizanal 2 1/2-5 minute

NOTĂ: Asigurați-vă că piatra pentru pizza este în cuptor în timpul preîncălzirii.

RECOMANDARE: Pentru a vă asigura că aluatul este ușor de manevrat, lăsați-l la temperatura camerei timp de câteva ore sau până când devine suficient de maleabil pentru a se întinde.

RECOMANDARE: Când adăugați mai multe garnituri cu conținut mare de apă pe pizza, ar trebui să creșteți durata de gătire. Gătirea prealabilă a garniturilor cu conținut mare de apă înainte de a le adăuga la pizza poate ajuta la reducerea excesului de umiditate.

RECOMANDARE: Când folosiți o paletă pentru pizza Ninja, presărați-o cu făină pentru a preveni lipirea pizzei sau pâinii la transferul către piatră.

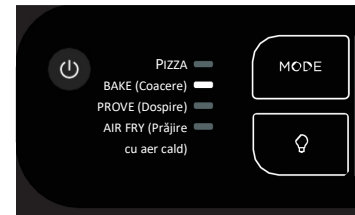


COACERE DE PRECIZIE

CU PRODUSE DE CALITATEA CELOR DE BRUTĂRIE LA DVS. ACASĂ

De la pâine pufoasă și fursecuri la mese complete coapte în tavă, aduceți brutăria direct în grădina dvs. și creați mese complete cu ușurință.

PASUL 1 PREGĂTIRE



- Apăsăți pe butonul de selectare a modului pentru a selecta BAKE.
- Apăsăți pe butonul TEMP (Temperatură), apoi folosiți butonul rotativ din dreapta pentru a fixa temperatura. Apăsăți pe butonul TIME (Durată), apoi folosiți butonul rotativ din dreapta pentru a fixa durata.
- Apăsăți pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea.

- NOTĂ:** Durata estimată a preîncălzirii este de 5 până la 25 de minute, în funcție de temperatura fixată (consultați secțiunea și tabelul Durate de preîncălzire).
- În timp ce cuptorul se preîncălzește, începeți să preparați alimentele.

NOTĂ Pentru dospire, consultați pagina 10 pentru informații suplimentare.

PASUL 2 ADĂUGAREA ALIMENTELOR

- Când cuptorul este preîncălzit, mesajul ADD FOOD PRS STRT (Adăugați alimentele Apăsăți pe start) va apărea pe afișaj.
- Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a introduce tava cu ingredientele în cuptor.

PASUL 3 GĂTIRE

- Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătitul. Cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- La finalul gătirii, cuptorul va emite un semnal sonor și mesajul DONE (Terminat) va apărea pe ecran.
- Utilizați mănuși pentru cuptor pentru a scoate tava de copt din cuptor.
- Lăsați alimentele să se odihnească și serviți-le după aceea.

REȚETĂ DE INIȚIERE

FOCACCIA

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

FUNCȚIE: PROVE (Dospire)/BAKE (Coacere) | **PREPARARE:** 12 MINUTE | **DOSPIRE:** 50 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 6 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 20 MINUTE | **CANTITATE:** 6-8 PORȚII | **ACCESORIU:** TAVĂ DE COPT



INGREDIENTE

6 linguri de ulei de măsline extravirgin, se adaugă separat
700 g de făină de pâine, plus extra pentru frământat
1 ½ linguri de sare de mare fulgi, se adaugă separat
10 g de drojdie uscată
450 ml de apă caldă

GARNITURI RECOMANDATE PENTRU SANDVIȘURI

- Mortadella, burrata, roșii și rucola
- Mozzarella, pesto, roșii și rucola
- Prosciutto, tallegio, salată și roșii uscate la soare
- Brânză cu mușci, pară coaptă, nuci și salată verde crocantă

INSTRUCȚIUNI



Așezați hârtie de copt pe fundul tăvii de copt. Adăugați 2 linguri de ulei de măsline peste hârtia de copt și puneți deoparte.



Într-un castron mare, puneți făina, drojdia, 1 lingură de sare de mare și 1 lingură de ulei de măsline. Încorporați treptat apa cu o lingură sau cu mâinile până când aluatul începe să formeze o bilă. Poate fi puțin cam lipicios.



Răsturnați aluatul pe o suprafață pe care ați presărat făină și frământați timp de 10 minute sau până obțineți un aluat neted.

NOTĂ Culoarea produsului poate varia.



Așezați aluatul pe tava de copt și întoarceți-l pentru a vă asigura că ambele părți ale aluatului sunt unse cu ulei. Întindeți aluatul astfel încât să acopere tava aproape în întregime. Acoperiți tava lejer cu folie alimentară și introduceți-o în aparat. Apăsăți pe **MODE** (Mod) până când se selectează **PROVE** (Dospire) și folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 50 minute. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe dospirea.



La finalul dospirii, scoateți tava de copt din cuptor și îndepărtați folia alimentară. Cu degetele, faceți adâncituri pe toată suprafața aluatului. Stropiți aluatul uniform cu 2 linguri de ulei de măsline și presărați sarea de mare rămasă.

Apăsăți pe **MODE** (Mod) până când se selectează **BAKE** (Coacere). Fixați temperatura la 210 °C și durata la 20 minute. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 6 minute).



Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsăți pe **START**), introduceți tava în cuptor, închideți ușa și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătirea.

La final, scoateți tava și stropiți cu restul de ulei de măsline și sare cât timp este fierbinte. Lăsați pâinea să se răcească cel puțin 15 minute înainte de servire.

CHIFLE

COMPLEXITATE RIDICATĂ ●●●

FUNCȚIE: PROVE (Dospire)/BAKE (Coacere) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **DOSPIRE ÎN TOTAL:** 50 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 6 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 15 MINUTE | **CANTITATE:** 9 PORȚII | **ACCESORII:** HÂRTIE DE COPT, TAVĂ DE COPT



INGREDIENTE

- 1 linguriță de ulei de măsline
- 500 g de făină de pâine și încă puțin pentru frământat
- 11 g de sare de masă
- 7 g de drojdie uscată
- 340 ml de apă caldă
- 1 ou, bătut
- 2 lingurițe de semințe de mac sau de susan sau un amestec



INSTRUCȚIUNI

- Așezați hârtie de copt pe fundul tăvii de copt. Ungeți cu puțin ulei și puneți deoparte.
- Într-un castron mare, amestecați făina, sarea și drojdia cu o spatulă, făcând o adâncitură în centrul amestecului. Turnați încet apa caldă și amestecați până se formează o bilă. Răsturnați aluatul pe o suprafață de lucru pe care ați presărat făină și frământați timp de 6-10 minute sau până obțineți un aluat neted.
- Așezați aluatul pe tava de copt tapetată cu hârtie de copt. Acoperiți cu folie alimentară și introduceți în aparat. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează **PROVE** (Dospire) și folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 30 minute. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe dospirea.
- După ce aluatul a crescut, scoateți tava din cuptor și așezați aluatul pe o suprafață pe care ați presărat puțină făină. Frământați timp de 2 minute, apoi împărțiți aluatul în 9 bile egale. Puneți bilele înapoi pe tava de copt și introduceți-o în cuptor.
- Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează **PROVE** (Dospire) și folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 20 minute. Apăsăți pe START/STOP.
- După a doua dospire, scoateți tava din cuptor. Ungeți partea de sus a fiecărei chifle cu ou bătut și presărați deasupra semințe la alegere.
- Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează **BAKE** (Coacere). Fixați temperatura la 210 °C și durata la 15 minute. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 6 minute).
- Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele ADD FOOD (Adăugați alimentele) și PRS STRT (Apăsăți pe START), introduceți tava în cuptor, închideți ușa și apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătirea.
- La final, scoateți tava. Lăsați pâinea să se răcească cel puțin 15 minute înainte de servire.

PÂINE DE ȚARĂ

COMPLEXITATE RIDICATĂ ●●●

FUNCȚIE: PROVE (Dospire)/BAKE (Coacere) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **DOSPIRE:** 1 ORĂ | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 6 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 20 MINUTE | **CANTITATE:** 6-8 PORȚII | **ACCESORII:** TAVĂ DE COPT



INGREDIENTE

- 1 linguriță de ulei de măsline
- 500 g de făină de pâine și încă puțin pentru presărat
- 11 g de sare de masă
- 7 g de drojdie uscată
- 340 ml de apă caldă



INSTRUCȚIUNI

- Așezați hârtie de copt pe fundul tăvii de copt. Ungeți cu puțin ulei și puneți deoparte.
- Într-un castron mare adăugați făina, sarea și drojdia. Cu o spatulă, faceți o adâncitură în centrul amestecului. Turnați încet apa caldă și amestecați până se formează o bilă. Răsturnați aluatul pe o suprafață de lucru pe care ați presărat făină și frământați timp de 6-10 minute sau până obțineți un aluat neted.
- Așezați aluatul pe tava de copt tapetată. Acoperiți cu folie alimentară și introduceți în aparat. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează **PROVE** (Dospire) și folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 30 minute. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe dospirea.
- După ce aluatul a crescut, scoateți tava din cuptor și așezați aluatul pe o suprafață pe care ați presărat puțină făină. Modelați aluatul într-o formă ovală, îndoiind capetele dedesubt. Puneți aluatul înapoi pe tava de copt și introduceți-o în cuptor.
- Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează **PROVE** (Dospire) și folosiți butonul rotativ pentru a fixa durata la 30 minute. Apăsăți pe START/STOP.
- După a doua dospire, scoateți tava din cuptor. Cu ajutorul unui cuțit ascuțit, faceți o tăietură de 1-2 cm în partea de sus a aluatului.
- Apăsăți pe MODE (Mod) până când se selectează **BAKE** (Coacere). Fixați temperatura la 210 °C și durata la 20 minute. Apăsăți pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 6 minute).
- Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele ADD FOOD (Adăugați alimentele) și PRS STRT (Apăsăți pe START), introduceți tava în cuptor, închideți ușa și apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătirea.
- La finalul gătirii, scoateți tava din cuptor. Lăsați pâinea să se răcească cel puțin 15 minute înainte de servire.

HALLOUMI, LEGUME ȘI NĂUT LA TAVĂ



COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

FUNCȚIE: BAKE (Coacere) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 8 MINUTE | **DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE:** 45 MINUTE
CANTITATE: 4-6 PORȚII | **ACCESORII:** TAVĂ DE COPT

INGREDIENTE

- 1 conservă de 400 g de boabe de năut, scurse și clătite
- 1 cartof dulce de mărime medie, fără coajă, în bucăți de 2 cm
- 2 ardei, în bucăți de 3 cm
- 1 dovlecel, tăiat în jumătate, feliat gros
- 1 ceapă roșie, tăiată în sferturi
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 lingură de harissa de trandafiri, plus extra pentru servire
- Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
- 250 g de halloumi, scursă, tăiată în bucăți de 2 cm
- 300 g de roșii cherry

PENTRU SERVIRE (opțional)

- O mână de coriandru
- Iaurt
- Sferturi de lămâie



INSTRUCȚIUNI

- 1 Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **BAKE (Coacere)**. Fixați temperatura la 180 °C și durata la 45 minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 8 minute).
- 2 Așezați năutul, cartoful dulce, ardeii, dovlecelul și ceapa roșie pe tava de copt. Turnați uleiul de măsline și presărați harissa, sare și piper. Amestecați până când legumele sunt complet acoperite.
- 3 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD (Adăugați alimentele)** și **PRS STRT (Apăsați pe START)**, introduceți tava în cuptor, închideți ușa și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 4 Cu 25 de minute înainte de final, scoateți tava și folosiți un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a amesteca legumele. Adăugați halloumi, puneți tava în cuptor și închideți ușa pentru a continua gătitul.
- 5 Cu 10 minute înainte de final, scoateți tava, adăugați roșiile, apoi puneți tava în cuptor și închideți ușa pentru a continua gătitul.
- 6 La final, halloumi ar trebui să fie aurie, iar roșiile ar trebui să fie moi. Scoateți tava și serviți imediat. Serviți cu coriandru, iaurt și sferturi de lămâie, după gust.

TARTĂ CU MERE ȘI SCORȚIȘOARĂ



COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○

FUNCȚIE: BAKE (Coacere) | **PREPARARE:** 15 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 3 MINUTE | **DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE:** 30 MINUTE
CANTITATE: 6-8 PORȚII | **ACCESORII:** TAVĂ DE COPT, PIATRĂ PENTRU PIZZA

INGREDIENTE

- 1 foaie de aluat de foietaj, deja întins, de 320 g
- 4 linguri de zahăr brun moale
- 2 lingurițe de scorțișoară măcinată
- 1 lingură de amidon de porumb
- 1 linguriță de extract de vanilie
- Sucul de la o jumătate de lămâie
- 500 g mere, fără coajă și fără miez, tăiate în felii de ½ cm
- 1 lingură de unt moale
- 2 linguri de lapte

PENTRU SERVIRE (opțional)

- Frișcă
- Înghețată sau sos de vanilie, după gust



INSTRUCȚIUNI

- 1 Așezați hârtie de copt pe fundul tăvii de copt. Întindeți aluatul de foietaj și așezați-l deasupra, tăind marginile pentru a se potrivi. Folosind un cuțit ascuțit, crestați ușor aluatul de-a lungul părților laterale, lăsând o margine de 2 cm pentru crustă, apoi înțepați aluatul cu o furculiță și puneți deoparte.
- 2 Într-un castron mare, amestecați zahărul, scorțișoara, amidonul de porumb, extractul de vanilie și sucul de lămâie până se omogenizează bine. Adăugați feliile de mere și amestecați până când sunt acoperite uniform.
- 3 Aranjați feliile de mere în rânduri egale pe foietaj, lăsând o margine de 2 cm. Ungeți marginile aluatului cu lapte și puneți bucățele de unt în mod uniform peste feliile de măr.
- 4 Așezați piatra pentru pizza în partea de jos a cuptorului. Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **BAKE (Coacere)**. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 30 minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 3 minute).
- 5 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD (Adăugați alimentele)** și **PRS STRT (Apăsați pe START)**, introduceți tava de copt în cuptor, închideți ușa și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 6 La final, scoateți tava din cuptor și lăsați tarta să se răcească timp de 5 minute înainte de servire cu frișcă, înghețată sau sos.

FURSECURI CU BUCĂȚELE DE CIOCOLATĂ

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

FUNCȚIE: BAKE (Coacere) | **PREPARARE:** 15 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 3 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 12-15 MINUTE | **CANTITATE:** 10-12 FURSECURI | **ACCESORII:** TAVĂ DE COPT

INGREDIENTE

- 115 g de unt, moale
- 110 g de zahăr brun moale
- 90 g de zahăr fin
- 1 linguriță de sare
- 1 ou mare
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 170 g de făină
- ½ linguriță de bicarbonat de sodiu
- 200 g de bucățele de ciocolată neagră

INSTRUCȚIUNI

- 1 Așezați hârtie de copt pe fundul tăvii de copt. Puneți deoparte. Așezați piatra pentru pizza în partea de jos a cuptorului.
- 2 Într-un castron mare, amestecați untul, ambele tipuri de zahăr și sarea până se omogenizează bine. Încorporați oul și vanilia cu un tel până obțineți o compoziție ușoară și pufoasă.
- 3 Cerneți făina și bicarbonatul de sodiu, apoi încorporați-le în amestec cu o spatulă. Încorporați bucățelele de ciocolată.
- 4 Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se selectează **BAKE (Coacere)**. Fixați temperatura la 180 °C și durata la 15 minute. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 3 minute).
- 5 Puneți amestecul cu ajutorul unei linguri pe tavă, lăsând suficient spațiu între fiecare pentru a se întinde; va trebui să gătiți în 2-3 tranșe. Când cuptorul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD (Adăugați alimentele)** și **PRS STRT (Apăsăți pe start)**, introduceți tava în cuptor, închideți ușa și apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe gătitrea. După 12 minute, verificați dacă fursecurile s-au copt. Dacă nu, lăsați-le încă 3 minute.
- 6 La final, scoateți tava din cuptor și lăsați fursecurile să se răcească timp de 5 minute înainte de a le scoate din tavă. Se pot savura calde sau se pot lăsa să se răcească și se pot păstra într-un recipient etanș.





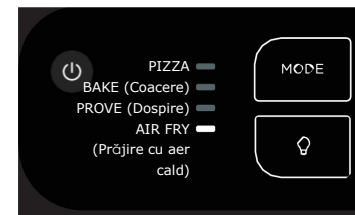
AIR FRY

(Prăjire cu aer cald)

BUCURAȚI-VĂ DE MESE MAI SĂNĂTOASE ÎNTR-O CLIPITĂ

Gătiți cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără, obținând texturi extrem de crocante – de la cartofi pai groși și legume coapte până la pui prăjit.

PASUL 1 PREGĂTIRE



- Apăsăți pe butonul de selectare a modului pentru a selecta AIR FRY (Prăjire cu aer cald).
- Apăsăți pe butonul TEMP (Temperatură), apoi folosiți butonul rotativ din dreapta pentru a fixa temperatura. Apăsăți pe butonul TIME (Durată), apoi folosiți butonul rotativ din dreapta pentru a fixa durata.
- Apăsăți pe START/STOP pentru a începe preîncălzirea.

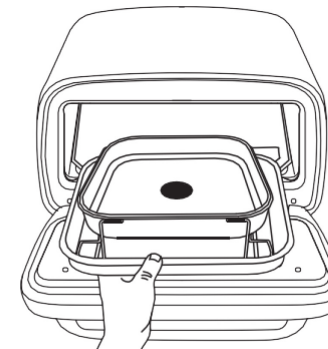
NOTĂ: Durata estimată a preîncălzirii este de 5 până la 25 de minute, în funcție de temperatura fixată (consultați secțiunea și tabelul Durate de preîncălzire).

- În timp ce cuptorul se preîncălzește, începeți să preparați alimentele.

PASUL 2

ADĂUGAREA ALIMENTELOR

- Când cuptorul este preîncălzit, mesajul ADD FOOD PRS STRT (Adăugați alimentele Apăsăți pe start) va apărea pe afișaj.
- Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a introduce coșul pentru prăjire cu aer cald (de deasupra tăvii de copt) cu ingredientele în cuptor.



PASUL 3

GĂTIRE

- Apăsăți pe START/STOP pentru a începe gătitul. Cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- Întoarceți/amestecați ingredientele la jumătatea timpului de gătit (consultați rețeta).
- La finalul gătirii, cuptorul va emite un semnal sonor și mesajul DONE (Terminat) va apărea pe ecran.
- Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate coșul pentru prăjire cu aer cald și tava de copt din cuptor.
- Lăsați alimentele să se odihnească și serviți-le după aceea.

NOTĂ Pentru cele mai bune rezultate, folosiți coșul pentru prăjire cu aer cald integrat în tava de copt.

REȚETĂ DE INIȚIERE

ARIPIOARE DE PUI PICANTE CU SOS DE BRÂNZĂ CU MUCEGAI

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

FUNCȚIE: AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **PREPARARE:** 5 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 3 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 40 MINUTE | **CANTITATE:** 2-4 PORȚII | **ACCESORIU:** COȘ PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD, TAVĂ DE COPT



INGREDIENTE

- | | |
|--|--|
| 1 kg de aripioare de pui proaspete | SOS CU BRÂNZĂ CU MUCEGAI |
| 1 lingură de ulei vegetal | 70 g de smântână fermentată |
| 2 lingurițe de boia afumată | 30 g de maioneză |
| 1 linguriță de praf de usturoi | 60 g de brânză cu mușcăi |
| 100 ml de sos Buffalo | 1 lingură de suc de lămâie |
| Sare de mare și piper negru măcinat, după gust | 1 lingură de ceapă de tuns, tocată fin |
| | Sare de mare și piper negru măcinat, după gust |

INSTRUCȚIUNI



Așezați coșul pentru prăjire cu aer cald deasupra tăvii de copt și puneți deoparte.



Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald). Fixați temperatura la 230 °C și durata la 40 minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 3 minute).



Într-un castron mare, amestecați aripioarele de pui cu ulei, boia afumată, praf de usturoi, sosul Buffalo, sare și piper până sunt acoperite uniform. Apoi, așezați aripioarele într-un strat uniform în coșul pentru prăjire cu aer cald în tava de copt.



Când cuptorul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsați pe start), introduceți coșul pentru prăjire cu aer cald și tava de copt în cuptor, închideți ușa și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.



Cu 20 de minute înainte de final, trageți tava și întoarceți fiecare aripioară cu un clește cu capete acoperite cu silicon. Introduceți tava la loc pentru a continua gătitul.



În timp ce aripioarele se gătesc, într-un castron mare adăugați toate ingredientele pentru sosul de brânză cu mușcăi și amestecați până la omogenizare, zdrobind brânza cu mușcăi cu o furculiță.

La final, scoateți tava și coșul. Așezați aripioarele pe o farfurie și serviți-le calde cu sos de brânză cu mușcăi alături.

Întrebări? ninja.ro

AIR FRY (Prăjire cu aer cald)

AIR FRY (Prăjire cu aer cald)

NACHOS

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

FUNCȚIE: AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 3 MINUTE | **DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE:** 10 MINUTE
CANTITATE: 4-6 PORȚII | **ACCESORII:** COȘ PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD, TAVĂ DE COPT



INGREDIENTE

200 g de chipsuri din tortilla
250 g de brânză cheddar rasă, se adaugă separat

GARNITURI (opțional)

Măsline negre feliate
Ardei jalapeño, feliați subțire
Fasole roșie sau fasole neagră, scursă, clătită
Carne de pui gătită și mărunțită
Carne tocată de vită gătită
Sos guacamole
Sos salsa
Ceapă roșie murată
Smântână fermentată

INSTRUCȚIUNI

- 1 Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald). Fixați temperatura la 180 °C și durata la 10 minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 3 minute).
- 2 În timp ce cuptorul de preîncălzește, puneți coșul pentru prăjire cu aer cald pe tava de copt și întindeți jumătate din cantitatea de chipsuri de tortilla într-un strat uniform în coșul pentru prăjire cu aer cald. Presărați 150 g de brânză peste chipsurile de tortilla și adăugați garniturile dorite deasupra. Adăugați restul de chipsuri peste primul strat și repetați procesul cu brânza și garniturile rămase. Dacă se pune o cantitate mare de garnituri peste nachos, împingeți garniturile în jos pentru a încăpea în cuptor.
- 3 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsați pe START), introduceți coșul pentru prăjire cu aer cald și tava de copt în cuptor, închideți ușa și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătirea.
- 4 La final, scoateți tava și coșul. Transferați cu grijă nachos pe platoul de servire și adăugați garnituri suplimentare, după gust. Serviți fierbinte.



AIR FRY (Prăjire cu aer cald)

AIR FRY (Prăjire cu aer cald)

CARTOFI COPTI ÎN COAJĂ



COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

FUNCȚIE: AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **PREPARARE:** 5 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 3 MINUTE | **DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE:** 45 MINUTE

CANTITATE: 8 PORȚII | **ACCESORII:** COȘ PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD, TAVĂ DE COPT

INGREDIENTE

8 cartofi medii de 200 g, spălați și uscați

2 lingurițe ulei vegetal

GARNITURI (opțional)

Fasole boabe coaptă

Ton și porumb dulce

Brânză rasă

Chili de legume

Chili con carne

Ardei jalapeño, feliați

Bucăți de bacon gătite deja

Ardei, cubulețe

Roșii, cubulețe

Avocado, cubulețe

Sos salsa

Sos de chili

Ceapă roșie, cubulețe

Ceapă prăjită crocantă

Smântână fermentată

INSTRUCȚIUNI

- 1 Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se selectează **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald). Fixați temperatura la 200 °C și durata la 45 minute. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 3 minute).
- 2 Înțepați fiecare cartof de 3-5 ori cu o furculiță. Stropiți cartofii cu ulei și frecați-i pentru a-i acoperi uniform. Așezați coșul pentru prăjire cu aer cald deasupra tăvii de copt și puneți cartofii în coș.
- 3 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsăți pe **START**), introduceți coșul pentru prăjire cu aer cald și tava de copt în cuptor, închideți ușa și apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 4 Cu 15 de minute înainte de final, scoateți tava și folosiți un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a întoarce cartofii. Introduceți tava în cuptor pentru a continua gătitul.
- 5 La final, scoateți tava și coșul. Lăsați cartofii să se răcească timp de 5 minute, apoi transferați-i pe un platou de servire. Despicați cartofii pe lungime și adăugați garniturile dorite. Serviți fierbinte.



FRIGĂRUI DE PUI TIKKA ȘI ARDEI

COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

FUNCȚIE: AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **MARINARE:** 2 ORE SAU PESTE NOAPTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 3 MINUTE
DURATĂ TOTALĂ DE GĂTIRE: 15 MINUTE | **CANTITATE:** 6-8 PORȚII | **ACCESORII:** COȘ PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD, TAVĂ DE COPT, 6-8 FRIGĂRUI DE LEMN

INGREDIENTE

250 g iaurt grecesc simplu
Sucul de la ½ lămâie
3 cm de ghimbir, curățat și ras
2 căței de usturoi, curățați și rași
4 linguri de pastă tikka
2 linguri de ulei de măsline
2 ardei, în bucăți de 3 cm
500 g de piept de pui, în bucăți de 3 cm
Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

PENTRU SERVIRE (opțional)

Sferturi de limetă cu iaurt cu mentă
Lipii sau pâine naan

INSTRUCȚIUNI

- 1 Într-un castron mare, amestecați toate ingredientele, cu excepția cărnii de pui, și condimentați cu sare și piper. Adăugați bucățile de carne de pui și amestecați până când sunt acoperite complet. Lăsați la marinat timp de 2 ore sau păstrați la frigider peste noapte.
- 2 Așezați coșul pentru prăjire cu aer cald deasupra tăvii de copt și puneți deoparte.
- 3 Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se selectează **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald). Fixați temperatura la 220 °C și durata la 20 minute. Apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 3 minute).
- 4 După ce s-a marinat, puneți bucățile de carne de pui și de ardei pe 6-8 frigărui de lemn (tăiate la dimensiunea dorită, dacă este necesar, pentru a se potrivi în coșul pentru prăjire cu aer cald). Aranjați-le într-un singur strat în coș.
- 5 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsăți pe **START**), introduceți coșul pentru prăjire cu aer cald și tava de copt în cuptor, închideți ușa și apăsăți pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 6 La jumătatea timpului de gătit, scoateți tava și folosiți un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a întoarce frigăruile. Introduceți tava la loc pentru a continua gătitul. La final, carnea de pui trebuie să fie rumenă și gătită complet.
- 7 La final, scoateți tava și coșul. Serviți cu sferturi de limetă, iaurt cu mentă și pâine.



GRANOLA CU SCORȚIȘOARĂ ȘI NUCI



COMPLEXITATE REDUSĂ ●○○○

FUNCȚIE: AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **PREPARARE:** 10 MINUTE | **PREÎNCĂLZIRE:** APROXIMATIV 3 MINUTE | **DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE:** 25 MINUTE
CANTITATE: 10-12 PORȚII | **ACCESORII:** TAVĂ DE COPT

INGREDIENTE

60 g de ulei de măsline, ulei de floarea soarelui sau
ulei de cocos
40 g de miere nezaharisită
40 g de sirop de arțar
300 g de fulgi de ovăz mari
100 g de semințe de dovleac
100 g de semințe de floarea-soarelui
125 g de bucăți de nuci pecan
125 g de fulgi de migdale
1 linguriță de scorțișoară măcinată
1 linguriță de sare de mare

GARNITURĂ (opțional)

200 g de fructe uscate la alegere: Stafide
Caise uscate, feliate
Smochine uscate, feliate
Fulgi de cocos
Merișoare uscate

INSTRUCȚIUNI

- 1 Într-o cratiță, combinați uleiul, mierea și siropul de arțar. Încălziți la foc mediu timp de aproximativ 2 minute sau până la topirea completă.
- 2 Într-un castron mare, adăugați fulgii de ovăz mari, semințele de dovleac, semințele de floarea-soarelui, bucățile de nuci pecan, fulgii de migdale, scorțișoara și sarea de mare. Turnați amestecul de ulei și miere peste fulgii de ovăz și amestecați până când toate ingredientele sunt acoperite uniform.
- 3 După ce fulgii de ovăz sunt acoperiți, turnați amestecul de granola pe tava de copt și întindeți-l uniform.
- 4 Apăsați pe **MODE (Mod)** până când se selectează **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald). Fixați temperatura la 180 °C și durata la 25 minute. Apăsați pe **START/STOP** pentru a începe preîncălzirea (preîncălzirea va dura aproximativ 3 minute).
- 5 Când aparatul s-a preîncălzit și se afișează mesajele **ADD FOOD** (Adăugați alimentele) și **PRS STRT** (Apăsați pe **START**), introduceți tava de copt în cuptor, închideți ușa și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- 6 Cu 15 de minute înainte de final, scoateți tava și folosiți un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a amesteca granola pentru a asigura o gătit uniformă. Introduceți tava în cuptor pentru a continua gătitul. Amestecați din nou cu 5 minute înainte de final.
- 7 Când gătitul este completă, scoateți tava și, cât timp granola este încă caldă, adăugați fructele uscate dacă doriți.
- 8 Lăsați să se răcească complet înainte de a depozita într-un recipient etanș.



TABEL PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD

NOTĂ Pentru cele mai bune rezultate, folosiți coșul pentru prăjire cu aer cald integrat în tava de copt.

INGREDIENT	CANTITATE (MAXIMĂ)	PREPARARE	ULEI	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE	AMESTECARE
LEGUME						
Sparanghel	400 g	Întreg, tulpinile tăiate	amestecați cu 2 linguri de ulei, condimentați	200 °C	6-8 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Sfeclă	1 kg	Fără coajă, în jumătăți sau sferturi dacă sunt mari	fără	200 °C	40-55 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Ardei	5 (750 g)	În jumătate pe lungime	fără	200 °C	26-30 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Varză de Bruxelles	1 kg	În jumătate, fără cotor	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	18-22 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Dovleac plăcintar	1,5 kg	În bucăți de 2,5 cm	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	23-26 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Morcovi	1 kg	Fără coajă, bucăți de 1,5 cm	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	20-25 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Conopidă	800 g	Inflorescențe de 2,5 cm	amestecați cu 2 linguri de ulei, condimentați	200 °C	20-25 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Țelină	600 g	Fără coajă, în cuburi de 1,5 cm	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	20-28 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Porumb întreg	6	Bucăți întregi, fără pănuși	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	12-15 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Dovlecel	1 kg	Tăiați în sferturi pe lungime și apoi în bucăți de 2,5 cm	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	18-25 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Fasole verde	500 g	Curățată	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	12-14 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Varză kale	200 g	Ruptă în bucăți, fără tulpini	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	5-8 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Ciuperci	750 g	Șterse, tăiate în sferturi	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	10-12 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Broccoli	400 g	Inflorescențe de 2,5 cm	amestecați cu 1 linguri de ulei, condimentați	200 °C	13-16 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Cartofi pentru prăjit	1,5 kg	În sferturi de 2,5 cm	amestecați cu ulei, condimentați	220 °C	35-45 min.	Amestecați delicat
	1 kg	Cartofi pai tăiați de mână, subțiri	amestecați cu ulei, condimentați	220 °C	20-35 min.	Amestecați delicat
	1 kg	Cartofi pai tăiați de mână, groși	amestecați cu ulei, condimentați	220 °C	25-40 min.	Amestecați ușor de 3-4 ori
	6 bucăți întregi (200-250 g fiecare)	Străpungeți cu furculița în 3 locuri	fără	200 °C	40-55 min.	Amestecați la jumătatea duratei
	1 kg	În bucăți de 2,5 cm	amestecați cu ulei, condimentați	200 °C	20-30 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Cartofi dulci	8 bucăți întregi	Străpungeți cu furculița în 3 locuri	fără	200 °C	40-45 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Păstârnac 500 g	Fără coajă, în bucăți cu lungimea de 5 cm		amestecați cu ulei, condimentați	200 °C	15-20 minute	Amestecați la jumătatea duratei
CARNE DE PASĂRE						
Piept de pui	4 (200 g fiecare)	Fără os	Uns cu ulei, condimentat	200 °C	20-25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Pulpe superioare de pui	1 kg	Cu os, cu piele	Uns cu ulei, condimentat	200 °C	25-30 min.	Fără
	8 (100 g fiecare)	Fără os, fără piele	Uns cu ulei, condimentat	200 °C	25-25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Aripioare de pui	1 kg	Secționate, fără vârf, cu piele	amestecați cu 1 lingură, condimentați	200 °C	22-26 min.	Întoarceți la jumătatea duratei

TABEL PENTRU PRĂJIRE CU AER CALD

NOTĂ Pentru cele mai bune rezultate, folosiți coșul pentru prăjire cu aer cald integrat în tava de copt.

INGREDIENT	CANTITATE (MAXIMĂ)	PREPARARE	ULEI	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE	AMESTECARE
Chiftele cu carne de pește	4 (580 g) sau 2 (145 g fiecare)	Fără	Fără	200 °C	15-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Fileuri de somon	4 (130 g fiecare)	2,5 cm grosime	Fără	200 °C	8-12 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Creveți	16 mari	Întregi, decojiți, cu coadă	1 lg	200 °C	4-8 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Burgeri	4 (113 g fiecare)	2,5 cm grosime	Fără	200 °C	15-25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Fripturi	2 (230 g fiecare)	Bucată întreagă	Uns cu ulei, condimentat	220 °C	6-10 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Bacon	4-6 bucăți	fără	Fără	200 °C	8-10 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Cotlete de porc	2 cu os (250 g fiecare)	Cu os	Uns cu ulei, condimentat	220 °C	14-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
	4, fără os (400 g)	Fără os	Uns cu ulei, condimentat	220 °C	10-14 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
File de porc	2 (350-500 g fiecare)	Bucată întreagă	Uns cu ulei, condimentat	220 °C	25-30 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Cârnați	6 (400 g)	Bucată întreagă	Fără	220 °C	16-22 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
ALIMENTE CONGELATE						
Nuggets de pui	700 g	Fără	Fără	220 °C	20-25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Burgeri de pui	4 (125 g fiecare)	Fără	Fără	200 °C	14-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Pui Kiev	4 (1,2 kg)	Fără	Fără	190 °C	16-18 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Crochete de pui	500 g	Fără	Fără	200 °C	10-12 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Cartofi pai	500 g	Fără	Fără	220 °C	20-30 min.	Scuturați la jumătatea duratei
	1 kg	Fără	Fără	220 °C	30-45 min.	Scuturați la jumătatea duratei
Cartofi pai groși	1 kg	Fără	Fără	220 °C	25-35 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Fileuri de pește	4 (440 g)	Fără	Fără	200 °C	15-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Batoane de pește	10 (280 g)	Fără	Fără	200 °C	12-16 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Chifteluțe plate din cartofi rași	625 g	Fără	Fără	200 °C	25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Inele de ceapă	350 g	Fără	Fără	220 °C	10-12 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Creveți în aluat tempura	16 (280 g)	Fără	Fără	190 °C	9-10 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Cartofi tăiați în sferturi	650 g	Fără	Fără	220 °C	20-25 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Cartofi fripiți	800 g	Fără	Fără	220 °C	25-30 min.	Amestecați la jumătatea duratei
Burgeri vegetali	6 (750 g)	Fără	Fără	220 °C	12-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei
Nuggets vegane	500 g	Fără	Fără	200 °C	10-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei

[illegible]This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on the right side, suggesting it's resting on a surface.



**CUPTOR ELECTRIC PENTRU
PIZZA ȘI PRĂJIRE CU AER
CALD PENTRU UTILIZAREA ÎN
EXTERIOR**

© 2025 SharkNinja Operating LLC.
NINJA este o marcă comercială înregistrată în Regatul Unit deținută de SharkNinja Operating LLC.
MO201UK_IG_QSG_MP_Mv1_250205