

Citiți instrucțiunile de utilizare a aparatului Ninja incluse înainte de utilizare.



NINJA CRISPI

SISTEM DE GĂTIT PORTABIL



Bine ați venit la sistemul dvs. portabil de gătit multifuncțional

Acum aveți la îndemână puterea unei friteuze cu aer cald. Citiți recomandările, sfaturile și instrucțiunile practice pentru friteuza cu aer cald CRISPI.



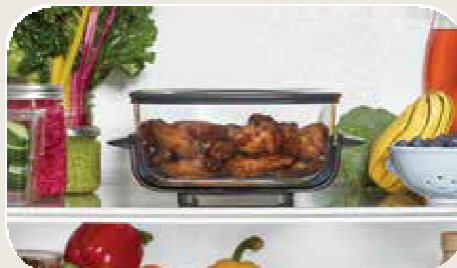
INSTALAȚI



RUMENIȚI



SERVIȚI



DEPOZITAȚI

Preparați mese cu ușurință.

Achiziționați toate recipientele de care aveți nevoie pentru a ușura prepararea meselor de zi cu zi.

Achiziționați-le de pe ninja.ro.



SCANAȚI AICI

- Videoclipuri introductive
- Recomandări și rețete
- Completați-vă colecția de recipiente

Cuprins

Prezentarea aparatului Ninja CRISPi	2
Prezentarea setului de pornire TempWare	3
Prezentarea panoului de comandă	4
4 funcții într-un singur aparat	5
Rumenirea alimentelor	6
Încălzirea resturilor de mâncare	7
Planificarea meselor săptămânale	8-9
Recomandări și avertizări cu privire la reîncălzire	10
Curățare	11
Rețete pentru recipientul mic	12-25
Tabele de gătire pentru recipientul mic	26-29
Rețete pentru recipientul mare	30-43
Tabele de gătire pentru recipientul mare	44-51

Legendă pentru rețete

Am marcat rețetele cu aceste pictograme pentru a vă ajuta să le găsiți pe cele potrivite pentru dvs.



Inclus în setul de început



Recipient mic de 1,4 l

Pentru până la 2 persoane

Inclus în setul de început



Recipient mare de 3,8 l

Pentru până la 6 persoane

Prezentarea aparatului Ninja CRISPi

Friteuză cu aer cald de 1700 W într-un format ușor

NOTĂ: Culorile și modulele pot varia

Unitatea de alimentare CRISPi

● □
Detectează ce recipient TempWare utilizați și ajustează temperatura de gătire.

Piciorușe pentru așezarea pe blat

● ... □
Puteți așeza unitatea de alimentare pe orice suprafață mulțumită suporturilor sale durabile și rezistente la căldură.

Plăci de gătire

● □
Mari și mici, se potrivesc în recipientele TempWare pentru a rumeni perfect alimentele.

Mânere permanente ușor de prins

● ... □
Transport ușor din bucătărie la masă, mânerul este sigur la atingere după gătire.



Depozitare cu ușurință

Unitatea de alimentare se fixează pe recipiente.



Adaptor pentru recipientul mare

□ ... ●
Adaptează unitatea de alimentare pentru a se potrivi recipientului mare.

Recomandare: Nu este nevoie de adaptor pentru recipientul mic.

Recipient TempWare

●
Acest vas din sticlă rezistă la temperaturi ridicate și poate fi folosit ca vas de servire și marinare.

Recomandare: Friteuza cu aer cald CRISPi funcționează **DOAR** cu sticlărie TempWare .



Prezentarea panoului de comandă

Gătit simplificat cu 4 funcții.



Pornire

1

Pornire

Apăsați pe butonul de pornire/oprire de pe unitatea de alimentare CRISPi pentru a o porni.

2

Selectarea modului

Apăsați pe butonul **MODE** (Mod) pentru a selecta funcția de gătit dorită.

3

Reglarea duratei

Modul va porni cu o propunere de durată.
Apăsați pe - sau + pentru a regla durata gătirii înainte sau în timpul gătirii.

4

Începerea gătirii

Apăsați pe butonul de pornire/oprire pentru a începe gătitul.

4 funcții într-un singur aparat

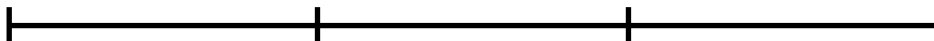
Treceți de la temperatură mică la temperatură mare cu ajutorul celor 4 funcții de gătit.

Consultați paginile 26-29 și 44-51 pentru tabele de gătire detaliate.

Temperatură mică

Temperatură mare

70 °C Gătește ca un cuptor la 200 °C



Keep Warm
(Menținere la cald)

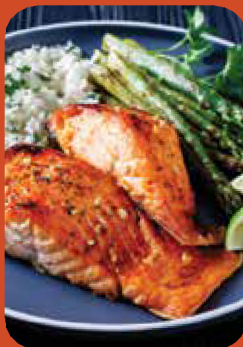


**Asigurați-vă că
alimentele rămân
calde până la servire.**

Ideal pentru:

Păstrarea la cald a meselor
gătite în prealabil sau încălzirea
pâinii și a produselor de
patiserie.

Recriș
(Reîncălzire)



**Revigorați mâncarea
rămasă prin încălzire
delicată**

Ideal pentru:

Alimente consistente, mâncăruri
preferate acoperite cu brânză sau
pentru a da consistență crocantă
alimentelor deja gătite bogate
în proteine, legumelor și
mâncării rămase, cum ar fi
pizza.

Roast
(Frigere)



**Ideal pentru gătitul de
bucăți de carne.**

Ideal pentru:

Gătirea unor bucăți mai
mari de alimente bogate
în proteine, cum ar fi un
pui întreg sau un capac de
vită.

Air Fry
(Prăjire cu aer cald)



**Prăjiți cu aer cald la
perfecție sau redați
mâncării rămasă
sa crocantă inițial.**

Ideal pentru:

Cartofi prăjiți proaspeți sau
congealați, crochete de pui,
bucăți mai mici de alimente
bogate în proteine și
reîncălzirea preparatelor
preferate prăjite cu aer cald.

Rumenirea alimentelor

Prăjiți cu aer cald alimente proaspete sau congelate până când sunt perfecte.

Cum se obține
consistența crocantă

Roast
(Frigere)

Air Fry (Prăjire
cu aer cald)

1 Alegeți recipientul și adăugați placa de gătire

2 Adăugați alimentele

Pregătiți cu condimente sau marinați dacă este necesar.

Recomandare: Puteți marina alimentele direct în recipientul TempWare.

Notă: Nu se poate utiliza hârtie de copt în recipientele TempWare

3 Atașați unitatea de alimentare și selectați modul

Atașați unitatea de alimentare la adaptor până când auziți un clic în față și în spate. Așezați unitatea de alimentare și adaptorul asamblate deasupra recipientului. Selectați modul și fixați durata după cum este necesar.

Notă: Adaptorul nu trebuie utilizat când gătiți în recipientul mic.

4 Întoarceți alimentele din când în când

Ridicați unitatea de alimentare pentru a întoarce ingredientele de 1-2 ori folosind un clește cu capete acoperite cu silikon.

Siguranță completă

Gătirea se va întrerupe automat când îndepărtați unitatea de alimentare de pe recipient. Pentru a relua gătirea, așezați unitatea de alimentare pe recipient și apăsați pe START.

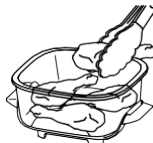
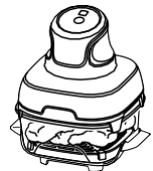
5 Serviți

Recipientele TempWare pot fi așezate direct pe suprafețe.

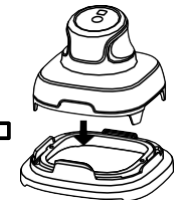
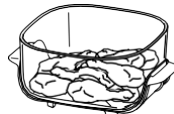


Notă: Așezați unitatea de alimentare pe orice suprafață mulțumită piciorușelor durabile și rezistente la căldură.

Recipient mic de 1,4 l



Recipient mare de 3,8 l



Recomandări:

Folosiți adaptorul pentru recipientul mare.

Când verificați alimentele, ridicați unitatea de alimentare cu tot cu adaptor.

Reîncălzirea mâncării rămase

Transformați mâncarea rămasă în feluri de mâncare noi.

Cum se reîncălesc
alimentele

**Recrisp
(Reîncălzire)**

- 1 Adăugați placa de gătire**
- 2 Adăugați alimente pentru rumenire**
Adăugați alimentele pe care doriți să le rumeniți (alimente bogate în proteine, legume etc.).
- 3 Atașați unitatea de alimentare și selectați modul**
Așezați unitatea de alimentare pe recipient. Selectați Recrisp (Reîncălzire).
Gătiți timp de 5-12 minute sau până când alimentele sunt bine încălzite.
- 4 Scoateți placa de gătire și serviți**
Scoateți placa de gătire cu ajutorul unei furculițe și serviți.
Recipientele TempWare pot fi așezate direct pe orice suprafață.

Recomandare: Recipientul mic de 1,4 l are dimensiunea perfectă pentru mâncarea rămasă.



URMĂRIȚI
VIDEOCLIPURI
PRACTICE PENTRU A
ÎNCEPE SĂ UTILIZAȚI
APARATUL



Ghid pentru planificarea

Folosiți recipientele mici și mari pentru a găti prânzul și cina pentru întreaga săptămână.

Consultați acest ghid pentru inspirație

și adăugați rețetele și ingredientele preferate, după cum doriți.

Legendă:

Folosiți culorile de mai jos pentru a pregăti masa în fiecare recipient.

1,4 l

Recipient mic



3,8 l

Recipient mare



PRÂNZ

Bucăți de conopidă Buffalo
cu sos de brânză cu
mucegai, servite cu salată
de castraveți și țelină



Consultați rețeta
la paginile 12-13.

Piept de pui servit pe pat
de salată proaspătă



Consultați tabelul
pentru prăjire cu aer
cald la paginile 26-29.

CINĂ

Fajitas cu carne de vită



Consultați rețeta la
paginile 34-35.

Somon cu ierburi, cartofi cu
sumac și ardei Padrón



Consultați rețeta la
pagina 38.

cu ușurință a meselor săptămânale

Tacos cu somon (cu somon rămas de seara trecută)



Consultați sfaturile pentru reîncălzire la pagina 7.

Panini cu pui, mozzarella și avocado (cu carne de pui rămasă de seara trecută)



Consultați sfaturile pentru reîncălzire la pagina 7.

Creveți Teriyaki cu ardei și broccoli



Consultați paginile 16-17 pentru a crea propria masă CRISPI

Pui Peri Peri servit cu porumb dulce și cartofi prăjiți



Consultați rețeta la paginile 36-37.

Satay de pui cu sos de arahide



Consultați rețeta la pagina 40.

Paste la cuptor cu brânză și roșii, servite cu o salată de roșii proaspete



Consultați rețeta la pagina 39.

Recomandări și avertizări cu privire la reîncălzire

Recomandări

Serviți imediat mâncarea reîncălzită
Reîncălziți alimentele bogate în proteine și orezul până când scot abur și temperatura din interior ajunge la 75 °C.
Lăsați mâncarea să se răcească înainte de a o pune în frigider
Întoarceți alimentele la jumătatea timpului de gătire
Pentru a evita uscarea bucăților de alimente bogate în proteine și pentru le reîncălzi uniform, tăiați-le în jumătăți sau în felii înainte de a le reîncălzi.
Când reîncălziți tocănițe, legume sotate și paste cu sos, amestecați regulat pentru o încălzire uniformă.
Când reîncălziți lasagna, plăcinte cu carne tocată, plăcinte și paste la cuptor: încălziți mai întâi la microunde (fără placa de gătire). Apoi reîncălziți-le în friteuza cu aer cald pentru un rezultat uniform și crocant.

Avertizări

Nu supraîncărcați placa de gătire și lăsați spațiu între bucățile de alimente bogate în proteine pentru o consistență și mai crocantă.
Reîncălziți alimentele bogate în proteine sau orezul o singură dată
Nu folosiți hârtie de copt

Ghid de curățare

Unitatea de alimentare CRISPi

Ștergeți cu o lavetă umedă după fiecare utilizare. NU scufundați unitatea de alimentare în apă sau în orice alt lichid. NU spălați unitatea de alimentare în mașina de spălat vase.

Recipiente TempWare

Se pot spăla în mașina de spălat vase sau de mână. Dacă le spălați de mână, clătiți și lăsați să se usuce în aer sau ștergeți cu un prosop toate componentele după utilizare. Clătiți între mănere și suprafața recipientului de sticlă pentru a îndepărta orice reziduuri sau detergent de vase rămas.

Notă: Sticla rezistă la temperaturi ridicate și poate fi pusă în siguranță în apă rece atunci când este fierbinte.

Plăci de gătire

Se pot spăla în mașina de spălat vase sau de mână. În cazul spălării de mână, lăsați toate componentele la uscat în aer sau ștergeți-le cu un prosop după utilizare.

Capace

Se pot spăla în mașina de spălat vase (numai în coșul de sus) sau de mână. În cazul spălării de mână, lăsați toate componentele la uscat în aer sau ștergeți-le cu un prosop după utilizare.

Adaptor

Se pot spăla în mașina de spălat vase sau de mână. În cazul spălării de mână, lăsați la uscat în aer sau ștergeți cu un prosop după utilizare.

Bucăți de conopidă Buffalo cu sos de brânză cu mucegai

Pregătire: 10 minute | **Gătire:** 10 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 1-2 porții

Ingrediente

Spray cu ulei vegetal, după cum este
necesar

40 g de făină albă

½ linguriță de ceapă granulată

¼ linguriță de usturoi granulat

¼ linguriță de chimen măcinat

½ linguriță de boia

Sare de mare și piper negru măcinat,
după gust

70 ml de lapte la alegere

215 g de conopidă, în inflorescențe de 4 cm

30 ml de sos Buffalo

Sos de brânză cu mucegai

30 g de smântână

fermentată

15 g de maioneză

40 g de brânză cu mucegai,
sfărâmată

1 lingură de suc de lămâie

1 lingură de ceapă de tuns, tocată fin

Sare de mare și piper negru măcinat,
după gust

Instrucțiuni



Introduceți placa de gătit în recipientul mic și pulverizați din abundență cu ulei. Într-un castron mare, amestecați făina, ceapa granulată, usturoiul granulat, chimenul, boiaua, sarea și piperul. Adăugați treptat laptele în timp ce bateți până se formează un aluat gros. Adăugați inflorescențele de conopidă și amestecați bine până se acoperă uniform. Transferați conopida pe placa de gătit, îndepărtând aluatul în exces. Apoi pulverizați din abundență cu ulei.



Atașați adaptorul la unitatea de alimentare CRISPi și așezați totul pe recipient. Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 40 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătirea.



Recipient mic | 1,4 l

Rețetă de inițiere



COMPLEXITATE REDUSĂ



Pentru a prepara sosul de brânză cu mucegai, puneți toate ingredientele într-un castron mic și amestecați până se combină uniform.



La final, scoateți conopida și amestecați-o cu sos Buffalo. Serviți fierbinte cu sos de brânză cu mucegai alături.

Creveți cu nucă de cocos

Pregătire: 15 minute | **Gătire:** 8 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 2 porții



Recipient mic | 1,4 l



Rețetă de inițiere
COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

Spray cu ulei vegetal, după cum este necesar

1 lingură de făină albă

½ lingură de mălai

½ linguriță de boia

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

1 ou mare, bătut

30 g de pesmet panko

10 g de nucă de cocos deshidratată

120 g de creveți cruzi, decongețați

Sos dulce-acrișor, pentru servire

Instrucțiuni

1. **Introduceți placa de gătit în recipientul mic** și pulverizați din abundență cu ulei. Într-un castron mic, amestecați făina, mălaiul, boiaua și condimentați cu sare și piper. Într-un al doilea castron mic puneți oul bătut. Într-un al treilea castron, mai mare, amestecați bine pesmetul panko cu nucă de cocos deshidratată.
2. Pentru a pregăti creveții, uscați-i mai întâi prin tamponare cu hârtie absorbantă. În tranșe mici, treceți creveții prin făina condimentată, apoi prin ou și, la final, prin amestecul de pesmet panko și nucă de cocos, acoperindu-i uniform.
3. Așezați creveții pe placa de gătit, apoi pulverizați din abundență cu ulei.
4. Puneți unitatea de alimentare CRISPI pe recipient, apăsați pe MODE (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 8 minute și apăsați pe START pentru a începe gătitul.
5. Cu 2 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare, întoarceți și repositionați creveții pentru a se rumeni uniform. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătitul.
6. La final, serviți creveții crocanți cu nucă de cocos cu sos dulce de chili.



Sandviș cu pâine cu maia, brânză și chutney de roșii

Pregătire: 5 minute | **Gătire:** 12 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 1 porție



Recipient mic | 1,4 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

- 1 pâine cu maia de 24 cm, în felii de 1 cm grosime, în jumătăți
- 2 felii de brânză cheddar, gouda sau emmental
- ½ lingură de chutney de roșii
- Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
- 1 lingură de unt cu sare, moale

Instrucțiuni

- Introduceți placa de gătire în recipientul mic.**
Pe o suprafață curată, așezați cele două jumătăți de felie de pâine cu maia, puneți deasupra una 2 felii de brânză la alegere, chutney și condimentați cu sare și piper. Acoperiți cu jumătatea rămasă de felie de pâine cu maia. Întindeți uniform untul moale pe exteriorul fiecărei felii și puneți sandvișul pe placa de gătire.
- Puneți unitatea de alimentare CRISPI pe recipient, apăsați pe MODE (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 12 minute și apăsați pe START pentru a începe gătirea.
- Cu 4 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și întoarceți sandvișul cu ajutorul unui clește cu capete acoperite cu silicon. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătirea.
- La final, scoateți sandvișul de pe placa de gătire și savurați-l cald.



RECOMANDARE: Folosiți pâine din făină fără gluten, în funcție de regimul alimentar.

Combinați și potriviți alimentele bogate în proteine și legumele preferate



1,4 l RECIPIENT MIC

1-2 porții cu funcția
CRISPi de gătire pentru o singură.

Pasul 1

Alegeți alimentele bogate în proteine dorite

Marinați sau asezonați după gust

CARNE DE PASĂRE

2 PULPE SUPERIOARE DE PUI FĂRĂ
OS, TĂIATE ÎN JUMĂTATE (90 G
FIECARE)

1 PIEPT DE PUI FĂRĂ OS ȘI PIELE (170
G FIECARE), TĂIAT ÎN JUMĂTATE PE
LUNGIME

6 CROCHETE DE PUI CONGELATE

CARNE DE VITĂ

1 BUCATĂ DE MUȘCHI (230 G)

6 CHIFTELE (15 G FIECARE)

200 G DE BUCĂȚI SUBȚIRI DE CARNE PENTRU
FRIPTURĂ

PEȘTE/FRUCTE DE MARE

8-10 CREVEȚI I MARI PROASPEȚI I SAU
CONGELAȚI I
(DECORTICAȚI, FĂRĂ VENĂ)

1 FILE DE SOMON (120 G)

CARNE DE PORC

1 COTLET DE PORC FĂRĂ OS (150 G)

2 CÂRNAȚI

PE BAZĂ DE PLANTE

280 G TOFU, EXTRA FERM, ÎN
BUCĂȚI DE 4 CM

150 G DE CARNE PE BAZĂ DE
PLANTE (PROASPĂTĂ SAU
CONGELATĂ), ÎN BUCĂȚI DE 4 CM

RECOMANDARE: Pentru un plus de aromă,
puneți alimentele bogate în proteine pe
placa de gătire din recipient și ungeți
pe toate părțile cu marinada dorită.
Refrigerati 30 minute sau peste noapte.

Pasul 2

Alegeți legumele

Adăugați 1 lingură de ulei
și condimentați după gust

100 G DE FASOLE VERDE
fără capete

100 G DE SPARANGHEL
fără capete, în bucăți de 8 cm

1 ARDEI (150 G)
fără semințe, în sferturi

200 G CARTOFI NOI MICI
în sferturi

150 G CONOPIDĂ

în bucăți de 4 cm
150 G DE CARTOFI DULCI

în bucăți de 4 cm
120 G DE DOVLECEL

în bucăți de 4 cm
120 G DE VINETE

în bucăți de 4 cm
120 G DE CIUPERCI
în sferturi

120 G DE CARTOFI PAI CONGELAȚI

120 G DE CARTOFI PAI DULCI
CONGELAȚI

Amestecați și combinați
legumele după cum doriți!

RECOMANDARE: Dacă doriți să gătiți legume delicate, cum ar fi broccoli sau fasole verde, adăugați-le spre sfârșitul duratei de gătire, pentru rezultate optime.

Pasul 3

Gătire utilizând funcția AIR FRY (Gătire cu aer cald)

Urmați instrucțiunile de mai jos

Așezați alimentele bogate în proteine și legumele unele lângă celelalte pe placa de gătire. Gătire utilizând funcția AIR FRY (Gătire cu aer cald). Consultați tabelul de mai jos pentru duratele de gătire recomandate pentru alimentele bogate în proteine sugerate de noi în **PASUL 1**.

Tip de aliment Durată

PUI	15-20 MIN.
VITĂ	8-15 MIN.
FRUCTE DE MARE	6-15 MIN.
PORC	12-15 MIN.

TOFU/
ÎNLOCUIITOR DE TOFU 10-15 MIN.

Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire pentru o gătire uniformă.



NOTĂ: Asigurați-vă că alimentele ating temperaturile corecte pentru siguranță alimentară. Adresați-vă autorității competente locale pentru temperaturile recomandate pentru siguranța alimentelor.

Pasul 4

Adăugați sosurile sau garniturile

dorite

SOS TERIYAKI

SOS BUFFALO

SOS PERI-PERI

SOS HOISIN

SOS BARBECUE

SOS CU OȚET

BALSAMIC
SEMINTE DE SUSAN
CEAPĂ PRĂJITĂ CROCANTĂ

MURĂTURI

BRÂNZĂ SFĂRÂMATĂ
(PARMEZAN, FETA, DE CAPRĂ, ETC.)

PLANTE AROMATICE PROASPETE

Pulpe superioare de pui marinate cu lămâie și usturoi, dovlecei și roșii

Pregătire: 10 minute | **Marinadă:** 3+ ore | **Gătire:** 18 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 1 porție

Ingrediente

- 2 linguri de ulei de măsline, se adaugă separat
- Coaja de la o lămâie, se adaugă separat
- 1 cățel mic de usturoi, curățat, tocat
- 1 ½ lingurițe de muștar de Dijon
- 2 pulpe superioare de pui fără os și piele (aproximativ 80-90 g fiecare)
- Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
- ½ dovlecel mic (aprox. 120 g), tăiat în ½ pe lungime și în bucăți de 4 cm
- 6 roșii cherry
- Felii de lămâie, pentru servire
- Pătrunjel proaspăt, tocat, pentru servire

Instrucțiuni



Introduceți placa de gătit în recipientul mic și pulverizați din abundență cu ulei. Într-un castron mic, combinați 1 ½ linguri de ulei de măsline, ¾ de coajă rasă de lămâie, usturoiul, muștarul Dijon, pulpele superioare de pui, sarea și piperul. Amestecați bine și așezați-le pe placa de gătit.



Într-un castron mic, amestecați dovlecelul și roșiile cu uleiul de măsline și coaja de lămâie care au rămas și condimentați cu sare și piper. Așezați pe placa de gătit. Puneți capacul pe recipient și lăsați-l la frigider cel puțin 3 ore sau peste noapte.



Recipient mic | 1,4 l

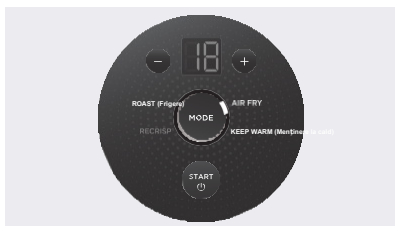
Rețetă de inițiere



COMPLEXITATE REDUSĂ



MAȘI PRINCIPALI



Scoateți recipientul din frigider. Îndepărtați capacul și atașați unitatea de alimentare CRISPi la recipient, fixați funcția la **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald) și durată la 18 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătitul.



Cu 5 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare, întoarceți pulpele de pui și amestecați legumele. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe **START** pentru a relua gătitul.



La final, măsurați dacă temperatura din interiorul cărnii de pui a ajuns la 75 °C folosind un termometru extern. Scoateți pulpele superioare de pui, dovlecelul și roșiile pe o farfurie și turnați peste ele sucul rămas pe fundul recipientului. Serviți cu felii de lămâie și pătrunjel tocat.



Pui Parmigiana

Pregătire: 10 minute | **Gătire:** 18 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) |

Cantitate: 1 porție



Recipient mic | 1,4 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

Spray cu ulei vegetal, după

cum este necesar

1 lingură de făină albă

¼ linguriță de oregano

Sare de mare și piper negru măcinat,

după gust

1 ou mic, bătut

3 linguri de pesmet panko

1 ½ linguri de brânză parmezan, rasă fin

1 piept de pui (175-200 g), aplatizat până
ajunge la 1 cm grosime

2 linguri de passata

30 g de brânză mozzarella rasă

Busuioc proaspăt, pentru ornat

Instrucțiuni

1. **Introduceți placa de gătire în recipientul mic** și pulverizați din abundență cu ulei. Puneți făina într-un castron mediu și condimentați cu oregano, sare și piper. Puneți oul bătut într-un castron mediu separat. Într-un al treilea castron mediu, amestecați pesmetul cu brânza parmezan.
2. Treceți ambele părți ale pieptului de pui prin făină, ou și pesmet și puneți carnea pe placa de gătire.
3. Puneți unitatea de alimentare CRISPi pe recipient, apăsați pe MODE (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durată la 18 minute.
și apăsați pe START pentru a începe gătirea. Cu 9 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și, cu un clește cu capete acoperite cu silicon, întoarceți delicat puiul. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient pentru a relua gătirea.
4. Cu 3 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și acoperiți carnea de pui cu passata și un strat uniform de brânză mozzarella rasă. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătirea.
5. La final, măsurați dacă temperatura din interiorul cărnii de pui a ajuns la 75 °C folosind un termometru extern. Presărați busuioc proaspăt peste puiul parmigiana și serviți imediat.

Tikka cu paneer și ardei verde

Pregătire: 10 minute | **Marinadă:** 3+ ore | **Gătire:** 13 minute

Funcție: AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 2 porții



Recipient mic | 1,4 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

1 lingură de ulei vegetal
3 linguri de iaurt simplu
1 cățel mic de usturoi, curățat, tocat
1 linguriță de ghimbir proaspăt curățat, tocat
1 linguriță de suc de lămâie
1 linguriță de pudră de ardei iute
¼ linguriță de turmeric măcinat
½ linguriță de chimen măcinat
½ linguriță de coriandru măcinat
Sare de mare, după gust
225 g brânză paneer, în bucăți de 12 x 3 cm
1 ardei verde mic până la mediu, tăiat în bucăți de 3 cm
Coriandru verde, tocat, pentru servire
Iaurt simplu, pentru servire
Felii de lămâie, pentru servire
Pâine Naan, pentru servire

Instrucțiuni

1. **Introduceți placa de gătire în recipientul mic.** Într-un castron mare, combinați uleiul vegetal, iaurtul, usturoiul, ghimbirul, suc de lămâie, pudra de ardei iute, turmericul, chimenul măcinat, coriandru măcinat și sarea.
2. Adăugați brânza paneer și ardeii în castron și acoperiți-i cu amestecul de tikka. Puneți ingredientele pe placa de gătire și așezați capacul pe recipient. Lăsați la marinat în frigider cel puțin 3 ore sau peste noapte.
3. Scoateți recipientul din frigider, îndepărtați capacul și pulverizați cu ulei. Puneți unitatea de alimentare CRISPI pe recipient, apăsați pe MODE (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 13 minute și apăsați pe START pentru a începe gătitul.
4. Cu 4 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare, amestecați brânza paneer și legumele. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătitul.
5. La final, scoateți alimentele de pe placa de gătire și serviți cu coriandru verde, iaurt, felii de lămâie și pâine naan.



Cod cu prosciutto și pesto roșu și legume tinere

Pregătire: 10 minute | **Gătire:** 15 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) |

Cantitate: 2 porții

Ingrediente

100 g de sparanghel, cu capetele tăiate, în bucăți de 4 cm
70 g de porumb dulce tânăr, tăiat în jumătăți pe lungime
80 g de mazăre dulce
1 linguriță de ulei de măsline
Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
2 linguri de pesto roșu
2 mușchi de cod (120 g fiecare), de maximum 2 cm grosime
4 felii de prosciutto



Recipient mic | 1,4 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Instrucțiuni

1. În recipientul mic (fără placa de gătire), amestecați legumele cu ulei, sare și piper. Condimentați bucățile de cod cu sare și piper și frecați-le cu pesto roșu. Așezați 2 felii de prosciutto suprapuse în formă de cruce pe un tocător. Așezați un mușchi de cod deasupra și înfășurați-l cu prosciutto astfel încât să obțineți un pachet. Repetați procesul cu codul rămas și așezați ambele bucăți de cod peste legume, în recipient.
2. Puneți unitatea de alimentare CRISPi pe recipient, apăsați pe MODE (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 15 minute și apăsați pe START pentru a începe gătitul.
3. Cu 6 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare. Scoateți codul, puneți-l pe un tocător și amestecați legumele. Întoarceți codul și puneți-l înapoi peste legume. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătitul.
4. La final, serviți codul înfășurat în prosciutto cu legume.

Banane caramelizate

Pregătire: 5 minute | **Gătire:** 12 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) |
Cantitate: 2 porții



Recipient mic | 1,4 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

2 banane mici, curățate de coajă, tăiate în jumătate pe lungime

1 $\frac{1}{2}$ linguri de zahăr brun deschis și moale

$\frac{1}{4}$ linguriță de scorțișoară măcinată

Iaurt grecesc, pentru servire

Nuci pecan tocate, pentru servire

Instrucțiuni

1. **Introduceți placa de gătire în recipientul mic.**
Puneți bananele pe placa de gătire cu partea tăiată în sus. Acoperiți-le cu un strat uniform de zahăr brun și presărați-le cu scorțișoară.
2. Puneți unitatea de alimentare CRISPi pe recipient, apăsați pe MODE (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 12 minute și apăsați pe START pentru a începe gătirea.
3. La final, lăsați să se răcească timp de câteva minute. Serviți cu iaurt grecesc și nuci pecan tocate.



Tabel de gătire pentru recipientul mic de 1,4 l

NOTĂ: Puneți placa de gătire înainte de a găti.

DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI

***NOTĂ:** Când gătiți cartofi pai tăiați de mână, înmuiați-i în apă rece timp de 30 de minute, clătiți-i și uscați-i prin tamponare înainte de gătire.

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE	ULEI
LEGUME			
Sparanghel	200 g	În jumătate	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Dovlecel	200 g	Tăiați rondele de 2 cm	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Ardei	2	Tăiați în sferturi	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Broccoli	200 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Dovleac plăcintar	200 g	În bucăți de 2 cm	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Bucăți de porumb	4	Bucată întreagă	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Conopidă	200 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Fasole verde	150 g	Curățată	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Ciuperci	150 g	Clătite, tăiate în sferturi	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Cartofi mici	200 g	Tăiați în sferturi	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Cartofi dulci	200 g	În bucăți de 1,5 cm	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Cartofi pai tăiați de mână subțiri*	200 g	Tăiați în batoane cu lățimea de 1 cm Fără	
Cartofi pai tăiați de mână groși*	200 g	Tăiați în batoane cu lățimea de 2 cm Fără	
CARNE DE PASĂRE			
Piept de pui	2 bucăți de piept (200 g fiecare)	Fără os	Ungeți cu ulei
Pulpe superioare de pui, cu os	2 (150-170 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei
Pulpe superioare de pui, fără os	2-3 (90 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei
Pulpe inferioare de pui	2-3 (120 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei
Aripioare de pui	250 g	Secționate, fără vârf	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
FRUCTE DE MARE			
Fileuri de somon	2 (115 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei
Creveți	165 g	Decorticați	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Chiftele cu carne de pește	2 (145 g fiecare)	Fără	Fără
VEGETARIAN			
Brânză halloumi	Bucată de 225 g	În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 1 linguriță de ulei
Tofu, extra ferm	280 g	În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 1 linguriță de ulei

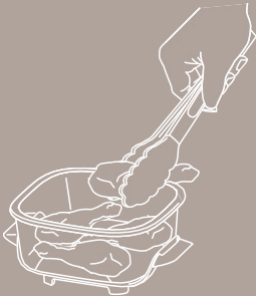
RECOMANDARE: Întoarceți alimentele în timpul gătirii pentru a asigura o gătire uniformă.

FUNCȚIE DURATA DE GĂTIRE ACȚIUNE

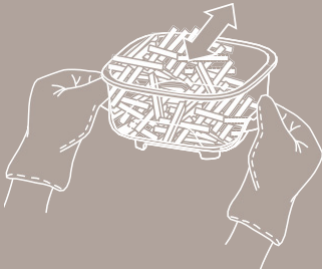
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	5-7 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	8-10 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	8-10 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	8-12 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-18 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	8-10 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	9-14 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	7-10 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	10-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	22-24 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	30-32 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	22-25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	18-22 min.	Niciuna
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-18 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	17-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	20-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	10-14 min.	Fără
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	4-6 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	13-15 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	8-10 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	10-12 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătire

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau întoarceți des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Vă recomandăm să verificați frecvent alimentele și să le întoarceți cu un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a obține rezultatele dorite. Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



Tabel de gătire pentru recipientul mic de 1,4 l (continuare)

NOTĂ: Puneți placa de gătire înainte de a găti.

INGREDIENT	DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI	
	CANTITATE	PREGĂTIRE
CARNE DE VITĂ		ULEI
Chiftele, proaspete	250 g (15 g fiecare)	Fără
Antricot, bucată groasă	1 (380 g)	Pentru rezultate optime, preîncălziți aparatul timp de 5 minute înainte de gătire.
Friptură, vrăbioară sau mușchi	1 (230 g)	Pentru rezultate optime, preîncălziți aparatul timp de 5 minute înainte de gătire.
CARNE DE PORC		
Cârnați	5	Fără
Bacon din piept de porc	4 felii	Fără
Bacon	3 felii de bacon	Fără
Cotlet de porc, bucată groasă	1 cu os (250 g)	Ungeți cu ulei
CARNE DE MIEL		
Cotlete de miel	2 (100 g fiecare)	Ungeți cu ulei
ALIMENTE CONGELATE		
Crochete de pui	250 g	Fără
Pui Kiev	2	Fără
Burger, congelat	1 chiftea (110 g)	Fără
Batoane de pește	6	Fără
Fileuri de pește pane/în aluat	2 (100 g fiecare)	Fără
Langustine	200 g	Fără
Cartofi pai	230 g	Fără
Cartofi dulci pai	230 g	Fără
Cartofi tăiați în sferturi	250 g	Fără
Cârnați vegetarieni	6	Fără
Burger vegetarian	2	Fără
Crochete de legume	200 g	Fără
Chifteluțe plate din cartofi rași	4	Fără
Inele de ceapă	150 g	Fără
Cartofi fripiți	250 g	Fără

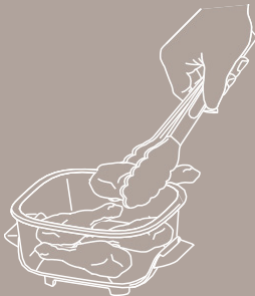
RECOMANDARE: Întoarceți alimentele în timpul gătirii pentru a asigura o gătire uniformă.

FUNCȚIE DURATA DE GĂTIRE ACȚIUNE

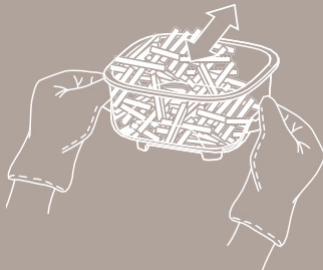
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	6-8 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	9-12 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	7-10 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	14-18 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	4-6 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	5-8 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-19 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	8-11 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	10-12 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	16-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	17-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	11-13 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	16-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	10-13 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	12-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	12-14 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	16-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	11-13 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	12-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	12-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-18 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	9-11 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	16-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau întoarceți des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Vă recomandăm să verificați frecvent alimentele și să le întoarceți cu un clește cu capete acoperite cu silikon pentru a obține rezultatele dorite. Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



Aripioare cu sos teriyaki

Pregătire: 5 minute | **Gătire:** 40 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 4-6 porții

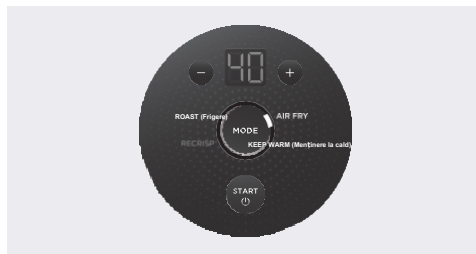
Ingrediente

- 1,2 kg de aripioare de pui proaspete
- Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
- 2 linguri de ulei de floarea soarelui
- 100 ml de sos teriyaki
- 2 cepe verzi, în felii subțiri
- 1 linguriță de semințe de susan

Instrucțiuni



Introduceți placa de gătire în recipientul mare. Puneți aripioarele de pui, sare, piper și ulei în recipient și amestecați.



Atașați adaptorul la unitatea de alimentare CRISPi și așezați totul pe recipient. Apăsăți pe **MODE** (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durată la 40 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătirea.



Recipient mare | 3,8 l

Rețetă de inițiere



COMPLEXITATE REDUSĂ



Cu 20 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare cu adaptorul atașat și întoarceți aripioarele cu ajutorul unui clește cu capete acoperite cu silicon. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătirea. Repetați acest proces cu 8 minute înainte de final.



La final, măsurați dacă temperatura din interiorul aripioarelor de pui a ajuns la 75 °C folosind un termometru extern. Puneți-le într-un castron mare, adăugați sosul teriyaki și amestecați pentru a le acoperi. Decorați cu ceapă verde și semințe de susan.

Vinete umplute cu mozzarella

Pregătire: 15 minute | **Gătire:** 27 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 2 porții



Recipient mare | 3,8 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

1 vânată mare (aprox. 300 g), fără codiță, tăiată în jumătate pe lungime

1 ½ linguri de ulei de măsline

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

60 g de passata de roșii cu busuioc

60 g de roșii cherry, tăiate în sferturi

8 frunze mari de busuioc, tocate

60 g de brânză mozzarella proaspătă (½ bucată), uscată prin tamponare, tăiată în cuburi de 1 cm

20 g de brânză parmezan rasă sau un produs vegetarian echivalent

Salată verde sau de roșii, pentru servire, opțional

Instrucțiuni

1. **Introduceți placa de gătit în recipientul mare.** Ungeți pulpa de vânată cu ulei de măsline, asezonați-o cu sare și piper. Așezați vânată cu partea tăiată în jos pe placa de gătit.
2. Așezați adaptorul pe recipient, apoi instalați unitatea de alimentare CRISPI în adaptor. Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 20 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătit.
3. Într-un castron mare, combinați sosul de roșii și busuioc, roșiile cherry, mozzarella, busuioc, sarea și piperul și puneți deoparte.
4. La final, scoateți vinetele și puneți-le pe un fund și îndepărtați delicat pulpa cu o lingură și tocați-o. Adăugați pulpa de vinete în amestecul de roșii și amestecați. Puneți coaja de vânată pe placa de gătit, umpleți-o cu amestecul preparat și acoperiți-o cu brânză parmezan.
5. Puneți din nou unitatea de alimentare CRISPI pe recipient, fixați funcția de gătit **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald) și durata la 7 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătit.
6. La final, tăiați vinetele umplute în jumătate și serviți-le cu o salată verde sau de roșii, după gust.



Edamame cu ghimbir și usturoi

Pregătire: 5 minute | **Gătire:** 12 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) |
Cantitate: 4-6 porții



Recipient mare | 3,8 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

500 g de boabe de soia edamame în păstăi congelate

1 lingură de ulei cu ardei iute sau de susan

2 linguri de sos de soia închis la culoare sau tamari ca variantă fără gluten

¾ lingură de ghimbir tocat

1 cățel de usturoi, curățat, tocat

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

1 lingură de semințe de susan

Fulgi de ardei iute, pentru servire, opțional

Instrucțiuni

- 1. Introduceți placa de gătit în recipientul mare.**
Într-un castron mare, amestecați edamame cu ulei cu ardei iute sau de susan, sos de soia, ghimbir, usturoi, sare și piper și așezați-le pe placa de gătit.
- 2. Așezați adaptorul pe recipient, apoi instalați unitatea de alimentare CRISPI în adaptor.** Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 12 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătirea.
- 3. Cu 3 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și amestecați edamame cu ajutorul unui clește cu capete acoperite cu silicon.** Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe **START** pentru a relua gătirea.
- 4. La final, transferați edamame într-un castron de servire și adăugați deasupra semințe de susan, fulgi de ardei iute și restul de marinadă de pe fundul recipientului.**



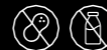
Fajitas cu carne de vită

Pregătire: 15 minute | **Gătire:** 22 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) |

Cantitate: 4-6 porții



Recipient mare | 3,8 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

4 ardei medii, în felii de 1 cm

2 cepe roșii, fără coajă, în felii de ½ cm

3 linguri de ulei vegetal, se adaugă separat

2 linguri de condimente pentru fajita, se

adaugă separat

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

3 bucăți de vrăbioară (aproximativ 225 g fiecare), tăiate în fâșii de ½ cm

8-12 foi de tortilla x 24 cm (folosiți lipii fără gluten pentru mese fără gluten)

Garnituri (opțional)

Guacamole

Smântână

fermentată

Sos salsa

Brânză cheddar rasă

Instrucțiuni

1. Introduceți placa de gătit în recipientul mare.

Într-un castron mare, amestecați ardeii și ceapa cu 2 linguri de ulei, 1 ½ linguri de condimente pentru fajita, sare și piper, și puneți ingredientele pe placa de gătit.

2. Așezați adaptorul pe recipient, apoi instalați unitatea de alimentare CRISPI în adaptor. Apăsăți pe MODE (Mod) până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durată la 10 minute și apăsați pe START pentru a începe gătirea. Cu 5 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și amestecați legumele cu ajutorul unui clește cu capete acoperite cu silicon. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătirea.

3. La final, amestecați carnea de vită cu uleiul rămas, condimentele pentru fajita și condimentați cu sare și piper. Adăugați carnea de vită în recipient, peste legume. Puneți din nou unitatea de alimentare CRISPI pe recipient, fixați funcția de gătit **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald) și durată la 12 minute și apăsați pe START pentru a începe gătirea.

4. Cu 4 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și amestecați doar carnea de vită cu ajutorul unui clește cu capete acoperite cu silicon. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe START pentru a relua gătirea.

5. La final, serviți fajita cu carne de vită în foi de tortilla cu garniturile dorite.

RECOMANDARE: Adăugați ulei cu ardei iute pentru un gust mai picant.



Pui Peri Peri

Pregătire: 5 minute | **Preîncălzire:** 5 minute | **Gătire:** 55 minute | **Funcție:** ROAST (Frigere) | **Cantitate:** 4 porții

Ingrediente

- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 linguriță de boia afumata
- 1 linguriță de boia
- ¼ linguriță de fulgi de ardei iute
- ½ linguriță de praf de ceapă
- ½ linguriță de coriandru măcinat
- 1 linguriță de oregano uscat
- ½ linguriță de sare de mare fină
- ½ linguriță de usturoi granulat

Un pui de 1,5 kg, despicat sau tăiat în jumătăți
Cartofi prăjiți, porumb dulce și salată, pentru servire (opțional).

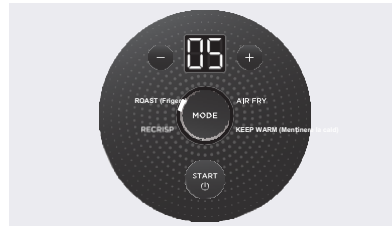
Instrucțiuni



Introduceți placa de gătire în recipientul mare.

Puneți toate ingredientele, cu excepția puiului, într-un castron mare și amestecați până se omogenizează formând o pastă.

După ce s-au omogenizat, adăugați puiul despicat sau tăiat în jumătăți în castron și frecați-l cu marinadă pentru a-l acoperi uniform. Acoperiți și lăsați la frigider pentru marinare cel puțin 1 oră, până la 24 de ore.



Când este gata de gătire, preîncălziți aparatul timp de 5 minute. Așezați adaptorul pe recipient, apoi instalați unitatea de alimentare CRISPI în adaptor. Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **ROAST (Frigere)**, fixați durată la 5 minute și apăsați pe **START**.



Recipient mare | 3,8 l

Rețetă de inițiere



COMPLEXITATE MEDIE



MAȘI PRINCIPALȚ



După ce s-a încălzit, puneți puiul cu pieptul în jos pe placa de gătire. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient, apăsați pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **ROAST (Frigere)**, fixați durata la 55 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătirea.



Cu 35 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și întoarceți puiul. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe **START** pentru a relua gătirea.



La final, asigurați-vă că puiul are consistența crocantă dorită și măsurați dacă temperatura internă a ajuns la 75 °C cu ajutorul unui termometru extern. Puneți puiul pe un fund și lăsați-l să se odihnească timp de 15 minute. Recomandăm servirea cu cartofi prăjiți și porumb dulce.

Somon cu ierburi, cartofi cu sumac și ardei Padrón

Pregătire: 15 minute | **Gătire:** 40 minute | **Funcție:** ROAST (Frigere) | **Cantitate:** 4 porții



Recipient mare | 3,8



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

750 g de cartofi mici, tăiați în jumătăți

2 linguri de ulei de floarea soarelui, se adaugă separat

1 linguriță de sumac

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

1 file de somon (500 g), cu piele

Coaja de la 1 lămâie

5 g de mărar verde, tocat

10 g de pătrunjel verde, tocat

130 g de ardei Padrón

Instrucțiuni

1. **Introduceți placa de gătire în recipientul mare.** Într-un castron mare, amestecați cartofii cu 1 lingură de ulei, sumac, sare și piper și așezați-i pe placa de gătire. Atașați adaptorul la unitatea de alimentare CRISPi și așezați totul pe recipient. Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **ROAST (Frigere)**, fixați durata la 22 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătitrea.
2. Pentru a pregăti somonul, așezați-l pe un tocător cu partea cu carnea în jos și faceți 3 tăieturi verticale prin piele și carne, având grijă să nu-l tăiați complet. Ungeți uniform peștele pe toate părțile cu 1/2 lingură de ulei, coajă de lămâie, sare și piper. Umpleți cele trei tăieturi prin piele cu mărar și pătrunjel și puneți peștele deoparte.
3. Într-un castron mediu, amestecați ardeii Padrón cu uleiul și sarea care au rămas și puneți-i deoparte.
4. Cu 7 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și amestecați cartofii cu ajutorul unui clește cu capete acoperite cu silicon. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe **START** pentru a relua gătitrea.
5. La final, ridicați unitatea de alimentare, amestecați cartofii și așezați somonul peste cartofi, cu partea cu pielea în sus. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient, fixați funcția de gătire **ROAST (Frigere)** și durata la 18 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătitrea.
6. Cu 7 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare, adăugați ardeii Padrón în jurul somonului, puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe **START** pentru a relua gătitrea.
7. La final, serviți somonul cu cartofii și ardeii Padrón.



Paste la cuptor cu brânză și roșii

Pregătire: 5 minute | **Gătire:** 18 minute | **Funcție:** AIR FRY (Prăjire cu aer cald) |
Cantitate: 4-6 porții



Recipient mare | 3,8 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Ingrediente

400 g de paste farfalle crude (750 g fierte)

***se utilizează cât este încă fierbinte**

1 lingură de ulei de măsline

800 ml de passata

1 lingură de capere, tocate

6 linguri de roșii uscate, tocate

½ linguriță de usturoi granulat

6 linguri de brânză parmezan rasă sau
un produs vegetarian echivalent, se
adaugă separat

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

20 g de busuioc verde, tocat mărunt

140 g de mozzarella rasă



Instrucțiuni

1. **În recipientul mare (fără placa de gătire)**, puneți pastele fierte fierbinți, uleiul, passata, caperele, roșiile uscate, usturoiul granulat, 2 linguri de brânză parmezan, sarea și piperul și amestecați pentru a omogeniza.
2. Atașați adaptorul la unitatea de alimentare CRISPi și așezați totul pe recipient. Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 14 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătirea. Cu 7 înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și amestecați. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient și apăsați pe **START** pentru a relua gătirea. La final, ridicați unitatea de alimentare, adăugați busuiocul și amestecați. Presărați cu brânză mozzarella rasă și brânza parmezan rămasă.
3. Puneți din nou unitatea de alimentare CRISPi pe recipient, fixați funcția de gătire **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald) și durata la 4 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătirea.
4. La finalul gătirii, serviți mâncarea caldă.

RECOMANDARE: Puteți înlocui pastele farfalle cu paste de orice formă sau cu paste fără gluten.



Recipient mare | 3,8 l



COMPLEXITATE REDUSĂ



Satay de pui cu sos de arahide

Pregătire: 17 minute | **Gătire:** 15 minute | **Marinadă:** 1+ ore

Funcție: AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 2-4 porții

Marinadă

400 g de mini fileuri de pui

1 lingură de ulei de cocos, topit

2 linguri de sos de soia

1 cățel de usturoi, curățat, tocat

¼ linguriță de fulgi de ardei iute

2 lingurițe de ghimbir proaspăt, tocate

½ linguriță de turmeric

Coaja rasă de la 1 limetă mare (păstrați
sucul pentru sos)

Piper negru măcinat, după gust

Sos de arahide

1 lingură de sos de soia sau tamari
ca variantă fără gluten

1 lingură de sirop de arțar

¾ linguriță de sos de pește

¼ linguriță de fulgi de ardei iute

Sucul de la 1 limetă (limeta folosită
pentru marinadă)

50 g unt fin de arahide

35 g de cremă de cocos

1 linguriță de praf de curry

Garnituri:

Arahide prăjite

Coriandru

Felii de limetă

Instrucțiuni

1. **Introduceți placa de gătire în recipientul mare.** Într-un castron mediu, adăugați toate ingredientele pentru marinadă și amestecați-le pentru a le omogeniza. Adăuga fileurile de pui pentru a le acoperi uniform în marinadă și lăsați-le la frigider cel puțin o oră sau peste noapte.
2. Într-un castron mic, amestecați toate ingredientele pentru sosul de arahide până formați o pastă omogenă. Dacă pasta este prea groasă, adăugați puțină apă pentru a o subția. Puneți deoparte.
3. După marinare, așezați mini fileurile pe placa de gătire într-un strat uniform. Atașați adaptorul la unitatea de alimentare CRISPI și așezați totul pe recipient. Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **AIR FRY** (Prăjire cu aer cald), fixați durata la 15 minute și selectați **START** pentru a începe gătitul.
4. Cu 5 minute înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și întoarceți carnea de pui cu ajutorul unui clește cu capete acoperite cu silicon. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe adaptor și apăsați pe **START** pentru a relua gătitul.
5. La final, măsurați dacă temperatura din interiorul cărnii de pui a ajuns la 75 °C folosind un termometru extern. Serviți piul cu sos de arahide și garnisiți cu arahide prăjite uscate, coriandru și un strop de limetă.



Miel în crustă de pesto de mentă, cu legume verzi și brânză feta

Pregătire: 20 minute | **Preîncălzire:** 5 minute | **Gătire:** 37-42 minute

Funcție: ROAST (Frigere) și AIR FRY (Prăjire cu aer cald) | **Cantitate:** 4-6 porții



Recipient mare | 3,8 l



COMPLEXITATE MEDIE



Ingrediente

10 g de pătrunjel verde
10 g de mentă verde
1 cățel de usturoi, curățat
30 g de semințe de pin
Coaja și zeama de la ½ lămâie
8 linguri de ulei de măsline extravirgin,
se adaugă separat
Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
25 g de pesmet panko
2 bucăți de coastă de miel
(câte 500 g fiecare) lăsate la temperatura camerei
timp de 1 oră înainte de gătire
1 lingură de muștar de Dijon
400 g de dovlecel, tăiat în jumătate pe lungime,
în bucăți de 1 cm
300 g de sparanghel, fără tulpină, tăiat în bucăți
de 5 cm
200 g de mazăre congelată
2 linguri de mentă verde, tocat
150 g de brânză feta
Sferturi de lămâie, pentru servire

Instrucțiuni

1. Pentru a prepara pesto, puneți pătrunjelul, menta, usturoiul, semințele de pin, coaja de lămâie, sucul de lămâie, 6 linguri de ulei de măsline, sarea și piperul într-un blender. Amestecați ingredientele până se omogenizează, fără a-și pierde textura. Adăugați amestecul într-un castron mic și amestecați cu pesmetul.
2. Pentru a pregăti mielul, ungeți ambele bucăți de coastă de miel cu muștar și acoperiți-le cu pestoul cu mentă amestecat cu pesmet, apăsând astfel încât să se lipească și să creeze o crustă în jurul părții de sus, a celei de jos și a părților laterale ale bucății de carne de miel.
3. Când este gata de gătire, preîncălziți aparatul timp de 5 minute. **Introduceți placa de gătire în recipientul mare.** Atașați adaptorul la unitatea de alimentare CRISPI și așezați totul pe recipient; după aceea instalați unitatea de alimentare CRISPI în adaptor. Apăsăți pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **ROAST (Frigere)**, fixați durată la 5 minute și apăsați pe **START**.
4. După ce s-a preîncălzit, puneți bucățile de coastă de miel preparate pe placa de gătire. Adăugați bucățile de coastă de miel în așa fel încât oasele să fie orientate spre interior și în sus, spre mijlocul recipientului, și să întrepătrundă. Puneți unitatea de alimentare CRISPI înapoi pe recipient, apăsați pe **MODE (Mod)** până când se aprinde **ROAST (Frigere)**, fixați durată la 25-30 minute, în funcție de nivelul de gătire dorit. Apăsăți pe **START** pentru a începe gătirea.
5. La final, scoateți coastele de miel pe un fund și lăsați-le să se odihnească în timp ce gătiți legumele. Puneți dovlecelul, sparanghelul și mazărea pe placa de gătire, condimentați cu sare și piper și amestecați cu uleiul de măsline rămas. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe recipient, fixați funcția la **AIR FRY (Prăjire cu aer cald)** și durată la 12 minute și apăsați pe **START** pentru a începe gătirea. Cu 5 înainte de final, ridicați unitatea de alimentare și amestecați legumele. Puneți unitatea de alimentare înapoi pe adaptor și apăsați pe **START** pentru a relua gătirea.
6. La final, amestecați legumele cu mentă verde și brânză feta. Scoateți pe un vas de servire și serviți cu mielul în crustă și felii de lămâie.



Tabel de gătire pentru recipientul mare de 3,8 l

NOTĂ: Puneți placa de gătire înainte de a găti.

DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI

***NOTĂ:** Când gătiți cartofi pai tăiați de mână, înmuiați-i în apă rece timp de 30 de minute, clătiți-i și uscați-i prin tamponare înainte de gătire.

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE	ULEI
LEGUME			
Sparanghel	400 g	În jumătate pe orizontală, fără tulpini	Amestecați cu 1 lingură ulei
Ardei	4 (600 g)	Întreg, întoarceți la jumătatea duratei	Amestecați cu 1 lingură ulei
Broccoli	400 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei
Dovleac plăcintar	500 g	În bucăți de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei
Porumb întreg	4 bucăți	Bucăți întregi, fără pănuși, capete tăiate	Amestecați cu 1 lingură ulei
Conopidă	600 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei
Fasole verde	400 g	Curățată	Amestecați cu 1 lingură ulei
Ciuperci	400 g	Clătite, tăiate în sferturi	Amestecați cu 1 lingură ulei
Cartofi dulci	700 g	În bucăți de 1,5 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei
Cartofi mici	700 g	În jumătate	Amestecați cu 2 lingură ulei
Cartofi pai tăiați de mână subțiri*	500 g	Tăiați în batoane cu lățimea de 1 cm	Fără
Cartofi pai tăiați de mână groși*	500 g	Tăiați în batoane cu lățimea de 2 cm	Fără
Dovlecel	600 g	Tăiați rondele de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei
CARNE DE PASĂRE			
Pulpe inferioare de pui	6 (120 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei
Aripioare de pui	1,2 kg	Secționate, fără vârf	Amestecați cu 1 lingură ulei
Piept de pui	4 (200 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei
Pulpe superioare de pui, cu os	4-6 (150-170 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei
Pulpe superioare de pui, fără os	4-6 (90 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei

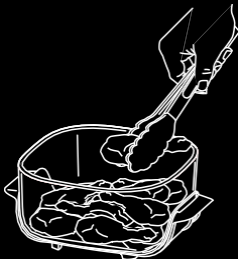
RECOMANDARE: Întoarceți alimentele în timpul gătirii pentru a asigura o gătire uniformă.

FUNCȚIE DURATA DE GĂTIRE ACȚIUNE

AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	8-10 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	20-24 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	9-13 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	13-16 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	11-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	15-18 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	10-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	18-22 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	20-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	28-30 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	30-32 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	10-14 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	18-22 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	40-45 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	23-26 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	20-24 min.	Niciuna
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	17-19 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau întoarceți des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Vă recomandăm să verificați frecvent alimentele și să le întoarceți cu un clește cu capete acoperite cu silikon pentru a obține rezultatele dorite. Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



Tabel de gătire pentru recipientul mare de 3,8 l (continuare)

NOTĂ: Puneți placa de gătire înainte de a găti.

INGREDIENT	DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI		PREGĂTIRE	ULEI
	CANTITATE			
FRUCTE DE MARE				
Chiftele cu carne de pește	4		Fără	Fără
Fileuri de somon	4-6 fileuri (120 g fiecare)		Fără	Ungeți cu ulei
Creveți	330 g		Întregi, decorticați	Amestecați cu 1 lingură de ulei
CARNE DE VITĂ				
Burgeri	4-6 (115 g fiecare)		Fără	Fără
Chiftele, proaspete	500 g (15 g fiecare)		Fără	Fără
Fripturi	2 bucăți de carne pentru friptură (230 g fiecare)		Pentru rezultate optime, preîncălziți aparatul timp de 5 minute înainte de gătire.	Ungeți cu ulei
CARNE DE MIEL				
Cotlete de miel	4-6 (100 g fiecare)		Fără	Ungeți cu ulei
CARNE DE PORC				
Bacon	6 felii de bacon		Fără	Fără
Bacon din piept de porc	6 felii		Fără	Fără
Cotlete de porc	3 cu os (250 g fiecare)		Fără	Ungeți cu ulei
Cârnați	10 cârnați		Fără	Fără
VEGETARIAN				
Brânză halloumi	2 bucăți de 225 g		În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 2 lingură de ulei
Tofu, extra ferm	2 bucăți de 280 g		În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 2 lingură de ulei

RECOMANDARE: Întoarceți alimentele în timpul gătirii pentru a asigura o gătire uniformă.

FUNCȚIE DURATA DE GĂTIRE ACȚIUNE

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 16-18 min. Întoarceți la jumătatea duratei de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 12-14 min. Niciuna

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 5-7 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 10-15 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 8-10 min. Întoarceți la jumătatea duratei de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 8-11 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 10-15 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 7-9 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 6-8 min. Întoarceți la jumătatea duratei de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 20-25 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 17-20 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 10-12 min. Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

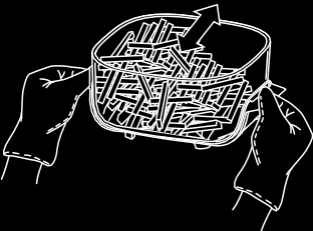
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 10-14 min. Amestecați la jumătatea duratei de gătire

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau întoarceți des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Vă recomandăm să verificați frecvent alimentele și să le întoarceți cu un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a obține rezultatele dorite. Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



Tabel de gătire pentru recipientul mare de 3,8 l (continuare)

NOTĂ: Puneți placa de gătire înainte de a găti.

DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI			
INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE	ULEI
ALIMENTE CONGELATE			
Batoane de pește	10	Fără	Fără
Fileuri de pește în aluat/pane	4 (100 g fiecare)	Fără	Fără
Crochete de pui	600 g	Fără	Fără
Pui Kiev	4	Fără	Fără
Burgeri de vită	4 chiftele (110 g)	Fără	Fără
Burgeri vegetarieni	4	Fără	Fără
Cartofi dulci pai	500 g	Fără	Fără
Cartofi pai ondulați	500 g	Fără	Fără
Cartofi pai groși	700 g	Fără	Fără
Cartofi pai cu coajă	500 g	Fără	Fără
Cartofi tăiați în sferturi	650 g	Fără	Fără
Cartofi pai ondulați	500 g	Fără	Fără
Cartofi pai	500 g	Fără	Fără
Cartofi fripți	750 g	Fără	Fără
Chifteluțe plate din cartofi rași	8	Fără	Fără
Cârnați vegetarieni	12	Fără	Fără
Crochete de legume	600 g	Fără	Fără
Langustine	450 g	Fără	Fără
Inele de ceapă	350 g	Fără	Fără
Budinci Yorkshire	8 (150 g)	Fără	Fără

RECOMANDARE: Întoarceți alimentele în timpul gătirii pentru a asigura o gătire uniformă.

FUNCȚIE DURATA DE GĂTIRE ACȚIUNE

AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 13-15 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 18-22 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 12-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 18-22 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 18-22 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 15-18 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 14-17 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 22-24 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 20-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 17-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 20-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 20-22 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 17-21 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 20-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 17-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 13-15 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 10-13 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 13-15 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătire
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 11-14 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
AIR FRY (Prăjire cu aer cald) 3-4 min.	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau întoarceți des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Vă recomandăm să verificați frecvent alimentele și să le întoarceți cu un clește cu capete acoperite cu silicon pentru a obține rezultatele dorite. Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



NINJA CRISPi

SISTEM DE GĂTIT PORTABIL

FN101EU_IG_QSG_xRecipe_MP_Mv1_241128

NINJA este o marcă înregistrată în Uniunea Europeană a SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.