

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



NINJA

Double Stack XL

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*



Ghid de pornire rapidă

GHID DE PORNIRE RAPIDĂ ȘI DE REȚETE



Ghidul dvs. pentru consistența crocantă perfectă

Bun venit în universul friteuzei cu aer cald Ninja Double Stack XL cu 2 coșuri. Vă despart doar câteva pagini de instrucțiunile și rețetele de care aveți nevoie pentru a găti 4 alimente în același timp. Pregătiți-vă pentru mese și gustări crocante uniforme, toate folosind o singură friteuză cu aer cald ce oferă economii de spațiu.

Să ne apucăm de gătit.

Cuprins

Friteuza cu aer cald Ninja Double Stack XL cu 2 coșuri	4
Utilizarea friteuzei cu aer cald Ninja Double Stack XL cu 2 coșuri	6
Utilizarea unui singur coș	6
Utilizarea a două coșuri	7
Sincronizare cu gătire în două zone	8
Potrivire cu gătire în două zone	10
Double Stack Pro	12
Tabel de gătire în modul Double Stack	16
Tabele de gătire	20
Rețete de inițiere	
Piept de pui caprese cu usturoi	28
Fasole verde cu mușchiuleț de pui	30
Frigănele cu bacon și sirop de arțar	30
Mic dejun	
Ouă coapte în briose englezești cu cârnați, chifteluțe plate din cartofi rași și ciuperci	32
Rețete de aperitive/gustări	
Gustare pentru petrecere	33
Aripioare gătite în 2 moduri	34
Feluri de mâncare principale	
Somon marinat cu muștar și miere și cartofi zdrobiți crocanți cu mărar	35
Pui întreg prăjit cu umplutură cu plante aromatice și păstârnac glazurat cu muștar și miere	36
Tofu cu susan și ghimbir cu legume la tigaie	37
Pizza Ciabatta în 2 moduri	38
Spată de porc cu harissa cu cartofi fripiți cu chimen	39
Pulpe superioare de pui condimentate cu conopidă și pulpe inferioare de pui cu crochete de cartofi	40
Quesadilla cu fasole neagră și pui	41
Sandvișuri prăjite cu brânză și ceapă cu roșii cherry cu usturoi	42
Ardei umpluți cu chorizo și brânză cu dovlecei, roșii și fasole verde cu pesto	43
Desert	
Prăjitură brownie cu ciocolată și unt de arahide	44

Legendă pentru rețete

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



Prezentarea friteuzei cu aer cald

Ninja Double Stack XL cu 2 cosuri



A Afișarea temperaturii și duratei: Un afișaj luminos vă permite să fixați rapid și ușor temperatura și durata gătirii și contorizează timpul rămas până la finalul gătirii.

B Butoane pentru zone: Programați două zone controlate independent.

C Funcții:

AIR FRY (Prăjire cu aer cald): Utilizați această funcție pentru a oferi alimentelor o consistență crocantă cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără.

MAX CRISP (Consistență crocantă maximă): Funcție potrivită pentru a găti cantități mai mici de alimente congelate, cu ar fi cartofi pai și nuggets de pui, care ar putea avea nevoie de o temperatură ridicată.

BAKE (Coacere): Creați delicatese și deserturi coapte pentru momente de răsfăț.

ROAST (Frigere): Utilizați aparatul drept cuptor pentru carne fragedă și multe altele.

REHEAT (Reîncălzire): Revigorați resturile încălzindu-le ușor și făcându-le să devină crocante.

DEHYDRATE (Deshidratare): Deshidratați carne, fructe și legume pentru gustări sănătoase.

D Buton de selectare: Utilizați acest selector multifuncțional pentru a selecta cu ușurință funcția de gătit, durata și temperatura.

E Double Stack Pro: Utilizați această funcție cu grătarele suprapuse și cu tabelul de la paginile 18 și 19 pentru a combina și potrivi 4 alimente diferite simultan.

F Sync (Sincronizare): Sincronizează automat duratele de gătire pentru a se asigura că se termină în același timp în ambele zone, chiar dacă duratele de gătire diferă.

G Match (Potrivire): Potrivește automat setările Zonei 2 cu cele din Zona 1.

H Buton de pornire/oprire

I Butonul START/STOP

6 programe de gătire



AIR FRY

Funcție potrivită pentru alimente proaspete precum aripioarele de pui, precum și gustările congelate preferate



MAX CRISP (CONSISTENȚĂ CROCANTĂ MAXIMĂ)

Funcție potrivită pentru a găti cantități mai mici de alimente congelate care ar putea avea nevoie de o temperatură ridicată



BAKE (COACERE)

Funcție potrivită pentru a face prăjituri brownie și alte deserturi la cuptor



ROAST (FRIGERE)

Funcție potrivită pentru rumenirea legumelor și cărnii



REHEAT (REÎNCĂLZIRE)

Funcție potrivită pentru a reîncălzi mâncarea rămasă



DEHYDRATE (DESHIDRATARE)

Funcție potrivită pentru chipsuri din legume/fructe, precum și pastramă

Utilizarea unui singur coș

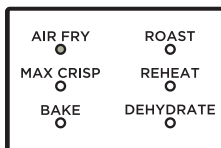
Gătiți un singur fel de mâncare? Umpleți un singur coș și utilizați-l ca pe o friteuză tradițională cu aer cald.

Pasul 1

Programați Zona 1 / Selectați

Funcția

- Puneți alimentele în coș.
- Selectați **1** sau **2** pentru a selecta zona de gătit 1 sau 2.
- Rotiți butonul selector pentru a selecta o funcție de gătit (de exemplu **AIR FRY**).

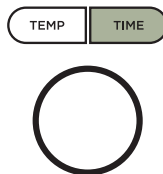


NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

Pasul 2

Fixați durata și temperatura

- Selectați butonul **TEMP** și rotiți selectorul pentru a fixa temperatura.
- Selectați butonul **TIME** și rotiți selectorul pentru a fixa durata de gătire.



Pasul 3

Începeți să gătiți

- Apăsăți pe butonul **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- În cazul în care gătiți două feluri de mâncare suprapuse, selectați butonul **DOUBLE STACK PRO** înainte de butonul **START/STOP**.

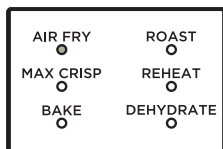
Utilizarea a 2 coșuri

Nu doriți neapărat ca ambele zone să finalizeze gătirea în același timp și doriți să scurtați timpul de gătit? Când nu se selectează Sync sau Match, tehnologia este integrată în concepție pentru a optimiza automat distribuția puterii în cazul selectării manuale a două zone cu durate de gătire diferite. Aceasta înseamnă că gătirea alimentelor din zona cu durata de gătire mai lungă se poate finaliza înainte de expirarea duratei stabilite. Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătirea excesivă.

Pasul 1

Programați Zona 1 / Selectați Funcția

- Puneți alimentele în coș.
- Selectați Zona 1 apăsând pe **1**.
- Rotiți butonul selector pentru a selecta o funcție de gătit (de exemplu **AIR FRY**).

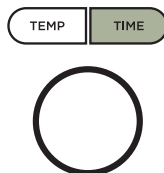


NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

Pasul 2

Fixați durata și temperatura

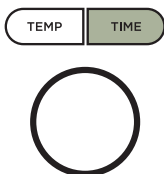
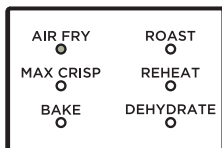
- Selectați butonul **TEMP** și rotiți selectorul pentru a fixa temperatura.
- Selectați butonul **TIME** și rotiți selectorul pentru a fixa durata de gătire.



Pasul 3

Programați Zona 2

- Puneți alimentele în coș.
- Selectați Zona 2 apăsând pe **2**.
- Rotiți butonul selector pentru a selecta o funcție de gătit (de exemplu **AIR FRY**).
- Repetați pasul 2



Pasul 4

Începeți să gătiți

- Apăsați pe butonul **START/STOP** pentru a începe gătirea.
- Verificați alimentele frecvent pentru a evita gătirea excesivă.
- În cazul în care gătiți două feluri de mâncare suprapuse, selectați butonul **DOUBLE STACK PRO** înainte de butonul **START/STOP**.



NOTĂ: Pentru cele mai bune rezultate, începeți să verificați dacă alimentele sunt gătite înainte de scurgerea timpului de gătire. Opriți gătirea în orice moment dacă s-a atins consistența crocantă dorită. Adresați-vă autorității competente pentru temperaturile recomandate pentru siguranța alimentelor.

Sincronizare cu gătire în două zone

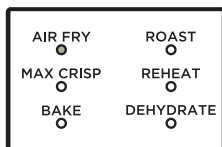
Gătiți 2 alimente, în 2 moduri diferite și fixați finalizarea lor în același timp.



Pasul 1

Programați Zona 1 / Selectați Funcția

- Puneți alimentele în coș.
- Selectați Zona 1 apăsând pe **1**.
- Rotiți butonul selector pentru a selecta o funcție de gătit (de exemplu **AIR FRY**).

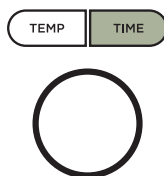


NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

Pasul 2

Fixați durata și temperatura

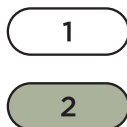
- Selectați butonul **TEMP** și rotiți selectorul pentru a fixa temperatura.
- Selectați butonul **TIME** și rotiți selectorul pentru a fixa durata de gătire.



Pasul 3

Programați Zona 2

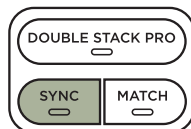
- Selectați Zona 2 apăsând pe **2**.
- Puneți stratul inferior de alimente în coș.
- Rotiți selectorul pentru a selecta o funcție de gătit și repetați Pasul 2.



Pasul 4

Începeți să gătiți

- Selectați **SYNC**.
- Apăsați pe butonul **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- Zona în care timpul de gătit este mai scurt va afișa mesajul **HOLD** (În așteptare).



NOTĂ: Dacă **NU** selectați **SYNC** gătitul alimentelor **NU SE VA FINALIZA** în același timp.

Potrivire cu gătire în două zone

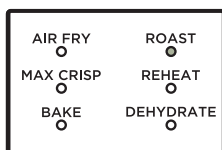
Potriviți-vă setările de gătire la toate nivelurile pentru a utiliza întreaga capacitate de gătire de 9,5 l simultan. Funcție perfect potrivită pentru pregătirea mesei sau pentru a găti o cantitate foarte mare.



Pasul 1

Programați Zona 1 / Selectați Funcția

- Puneți alimentele în ambele coșuri.
- Selectați Zona 1 apăsând pe 1.
- Rotiți selectorul pentru a selecta o funcție de gătit (de exemplu **ROAST**).

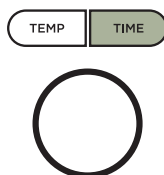


NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

Pasul 2

Fixați durata și temperatura

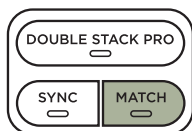
- Selectați butonul **TEMP** și rotiți selectorul pentru a fixa temperatura.
- Selectați butonul **TIME** și rotiți selectorul pentru a fixa durata de gătire.



Pasul 3

Începeți să gătiți

- Selectați **MATCH**.
- Apăsați pe butonul **START/STOP** pentru a începe gătit.

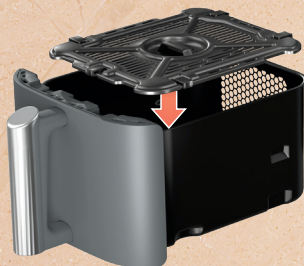


Tot ce aveți nevoie PENTRU A GĂTI 4 ALIMENTE ÎN ACELAȘI TIMP



Plăci de gătire

Introduceți-le în partea de jos a fiecărui coș pentru a ajuta aerul fierbinte rapid să înconjoare alimentele și să le gătească perfect.



Introducerea plăcilor de gătire

Introduceți plăcile de gătire cu piciorușele îndreptate în jos. Introduceți plăcile de fiecare dată, indiferent dacă gătiți pe unul sau două niveluri.

Poziția inferioară (partea de jos a coșului):

Permite aerului să înconjoare alimentele pentru o gătire uniformă și o consistență crocantă. Pentru o poziționare corectă, asigurați-vă că decupările sunt în partea stângă și dreaptă a coșului.

Poziția superioară (poziționare mai sus în coș):

Pentru rezultate mai bune la rumenire și gratinare, vă sugerăm să utilizați poziția superioară. Așezați placa de gătire în coș, cu decupajele îndreptate spre partea din față și cea din spate a coșului.

NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

NOTĂ: Pentru cele mai bune rezultate în timpul utilizării funcției BAKE, așezați placa de gătire în poziția superioară.



Grătare de gătire

2 grătare, câte unul pentru fiecare coș.
Introduceți-le în coșuri în cazul în care doriți
să gătiți pe două niveluri.

NOTĂ: Utilizați grătarele **NUMAI** cu funcția **DOUBLE STACK PRO** consultând tabelul de gătire sau rețetele oferite pentru cele mai bune rezultate.

RECOMANDARE: Pentru o curățare mai ușoară, înainte de utilizare, pulverizați spray pentru gătit care previne prinderea pe grătare.



Introducerea grătarelor de gătire

După ce ați introdus plăcile de gătire, așezați cu grijă grătarele în interior, cu mânerul în sus. Ar trebui să se potrivească perfect în creștăturile laterale din coșuri.

Double Stack

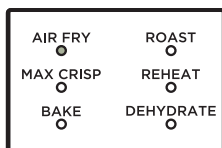
Gătiți 4 alimente în același timp în 2 coșuri independente pentru prăjire cu aer cald pentru mese și gustări cu o textură crocantă uniform.



Pasul 1

Programați Zona 1 / Selectați Funcția

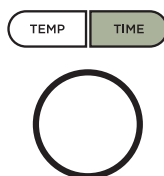
- Puneți alimentele în coș.
- Introduceți grătarul de gătire și așezați stratul superior de alimente pe grătar.
- Selectați Zona 1 apăsând pe **1**.
- Rotiți butonul selector pentru a selecta o funcție de gătit (de exemplu **AIR FRY**).



Pasul 2

Fixați durata și temperatura

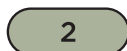
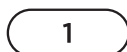
- Selectați butonul **TEMP** și rotiți selectorul pentru a fixa temperatura.
- Selectați butonul **TIME** și rotiți selectorul pentru a fixa durata de gătire.



Pasul 3

Programați Zona 2

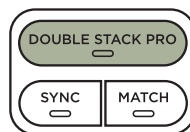
- Selectați Zona 2 apăsând pe **2**.
- Puneți alimentele în coș.
- Introduceți grătarul de gătire și așezați stratul superior de alimente pe acesta.
- Rotiți selectorul pentru a selecta o funcție de gătit și repetați Pasul 2.



Pasul 4

Începeți să gătiți

- Selectați **DOUBLE STACK PRO**.
- Apăsăți pe butonul **START/STOP** pentru a începe gătitul.
- Dacă ați selectat **SYNC**, zona în care timpul de gătit este mai scurt va afișa mesajul **HOLD** (în așteptare).



NOTĂ: DOUBLE STACK PRO se poate utiliza împreună cu ambele funcții, **SYNC** și **MATCH**

Așezați pe grătar. Suprapuneți grătarele. Repetăți.

Strat superior extra crocant



2 fileuri de somon
120 g fiecare



2 bucăți de piept de pui
150 g fiecare
2 - 2,5 cm grosime



2 pulpe superioare de pui
până la 150 g
fiecare



mușchi sau antricot
350 g fiecare
2 cm grosime

1

Selectați zona.
Selectați
AIR FRY.

2

Fixați temperatura la
190 °C. Folosiți tabelul
din dreapta pentru a
fixa durata.

3

Selectați **DOUBLE
STACK PRO**. Selectați
START/STOP.

Pentru cele mai bune rezultate, gătiți carnea sau peștele pe stratul superior și legumele pe stratul inferior

Strat inferior crocant



Sparanghel
250 g, curățat



Cartofi dulci
300 g, în bucăți cu
grosimea de 2 cm



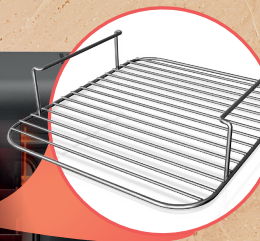
Cartofi noi
300 g, în sferturi

Strat superior extra crocant

pentru carne sau pește și gătire rapidă

Strat inferior crocant

pentru legume și cartofi



2 cotlete de porc
aproximativ 200 g
fiecare



4-6 cârnați din
carne de porc sau
vegetali



Bucată de
tofu de 280 g
în cuburi de 2,5 -
3 cm



6-8 batoane de
pește congelate
sau batoane de
pește vegetale

TIP DE ALIMENT

Pui

DURATĂ

20 min.

Porc

15-20 min.

Carne de vită

15 min.

Fructe de mare

15 min.

Alimente
vegetale

15 min.

legume pe 2
straturi**

15 min.

**Dacă gătiți legume pe 2 straturi, gătiți legumele delicate pe
stratul inferior și legumele consistente pe stratul superior.

ALTE IDEI DE ALIMENTE**GRĂTAR**

Pulpe
inferioare de
pui

Burgeri de vită
sau vegetali

Fileuri de cod

PLACĂ DE GĂTIRE

Ciuperci
Portobello

Ardei

Vinete

Porumb întreg



Fasole verde
250 g, curățat



Roșii mici
300 g



Dovlecei
300 g, fără capete, în
rondele de 1-2 cm



2 bucăți de
porumb întreg

NOTĂ: Pentru cele mai bune rezultate, nu se recomandă gătirea de ingrediente proaspete și congelate în același coș.

Creșterea duratei în timpul gătirii

- Selectați zona la care doriți să creșteți durata.
- Selectați butonul **TIME** și rotiți selectorul pentru a crește durata.
- După 3 secunde, se va afișa durata nouă.



NOTĂ: La finalul gătirii, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa „COOL” (Răcire) timp de 60 de secunde. În timpul ciclului de răcire, puteți scoate alimentele.

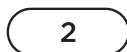
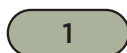
Încetarea duratei de gătire

în timp ce ambele zone funcționează

Pasul 1

Încetarea gătirii într-o singură zonă

- Selectați zona în care doriți să opriți gătirea (de exemplu, Zona 1).



Pasul 2

Reglați durata

- Apăsați pe butonul **START/STOP** pentru a înceta gătirea.
- Gătirea va continua în cealaltă zonă.



Tabel pentru gătire cu aer cald - Air Fry

NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE
LEGUME PROASPETE		
Sparanghel	400 g	Întreg, tulpinile tăiate
Sfeclă	6 (70-100 g fiecare)	Bucată întreagă
Ardei gras	4 (600 g)	Întreg, întoarceți ardeii la jumătatea duratei
Broccoli	400 g	Inflorescențe de 2,5 cm
Varză de Bruxelles	640 g	În jumătate, fără tulpină
Dovleac plăcintar	500-750 g	În bucăți de 2,5 cm
Morcovi	500 g	Fără coajă, bucăți de 1,5 cm
Conopidă	600 g	Inflorescențe de 1,5 - 2,5 cm
Țelină	600 g	Fără coajă, în cuburi de 3 cm, 2 linguri de ulei
Porumb întreg	4 bucăți	Bucăți întregi, fără pănuși, capete tăiate
Dovlecel	500 g	Tăiat în sferturi pe lungime și apoi în bucăți de 2,5 cm
Fasole verde fină	400 g	Curățată
Varză kale (pentru chipsuri)	225 g	Ruptă în bucăți, fără tulpini
Ciuperci	300 g	Șterse, tăiate în sferturi
Ciuperci Portobello	250 g	Întregi, unse cu ulei
Păstârnac	500 g	Fără coajă, în bucăți cu lungimea de 1,5 cm, 1 lingură de ulei
Cartofi albi pentru prăjit	750 g	În sferturi de 2,5 cm
	500 g	În bucăți de dimensiuni egale
	4 bucăți întregi (185-250 g fiecare)	Străpungeți cu furculița de 3 ori, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Cartofi, dulci	500 g	În bucăți de 2,5 cm
	500 g	În felii de 2,5
	4 bucăți întregi (185-250 g fiecare)	Străpungeți cu furculița de 3 ori, întoarceți la jumătatea timpului de gătire
CARNE PROASPĂTĂ DE PASĂRE		
Piept de pui	4 (700 g)	Fără
Pulpe superioare de pui	6 pulpe superioare (125-150 g fiecare/750-900 g)	Cu os/cu piele
	6-8 pulpe superioare (100 g fiecare/600-800 g)	Fără os/fără piele
Aripioare de pui	750 g	Fără
Piept de rață	2 (400 g)	Crestați pielea, gătiți cu partea cu pielea în jos, întoarceți la jumătatea duratei de gătire
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE PROASPETE		
Mușchi de cod	fiecare	1,5- 2,5 cm grosime
Chiftele cu carne de pește	2 (145 g fiecare)	Fără
Creveți	16, de mărime jumbo (165 g)	Fără
Fileuri de somon	4 (480 g)	Fără

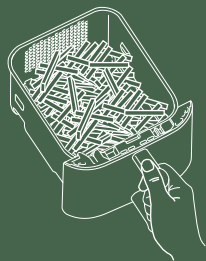
Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.

ULEI ADĂUGAT	TEMPERATURĂ	DURATA DE GĂTIRE
1 lingură	200 °C	8-10 min.
Fără	200 °C	40-45 min.
Fără	200 °C	20-22 min.
1 lingură	200 °C	12-14 min.
2 lingură	200 °C	18-20 min.
1 lingură	200 °C	22-24 min.
1 lingură	200 °C	25-28 min.
2 lingură	200 °C	15-17 min.
1 lingură	200 °C	20-25 min.
1 lingură	200 °C	15-18 min.
1 lingură	200 °C	15-17 min.
1 lingură	200 °C	12-15 min.
1 lingură	150 °C	10-12 min.
1 lingură	200 °C	10-12 min.
1 lingură	180 °C	12-15 min.
1 lingură	200 °C	16-18 min.
1 lingură	200 °C	30-35 min.
2 linguri	200 °C	24-28 min.
1 lingură	200 °C	36-40 min.
1 lingură	200 °C	18-22 min.
1 lingură	200 °C	25-28 min.
1 lingură	200 °C	35-45 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	17-18 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	20-23 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	16-18 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	35-40 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	18-22 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	9-10 min.
Fără	200 °C	12 min.
1 lingură	200 °C	3-5 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	12 min.

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați placa de gătire și scuturați sau amestecați des.

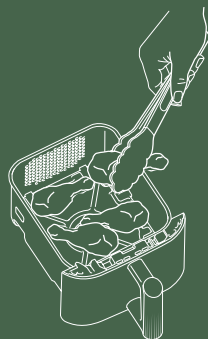
Scuturați alimentele

Vă recomandăm să scuturați alimentele cel puțin de trei ori în timpul ciclului de gătire pentru cele mai bune rezultate.



SAU

Amestecați-le cu un clește cu capete acoperite cu silicon



Tabel pentru gătire cu aer cald - Air Fry, continuare

NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE
CARNE DE VITĂ PROASPĂTĂ		
Burgeri	4 (115 g fiecare)	2,5 cm grosime
Fripturi*	2 (250 g fiecare)	Bucată întreagă
CARNE DE PORC PROASPĂTĂ		
Bacon	4 bucăți de bacon	Fără
Șuncă afumată	1 (170 g)	Tăiați șoricul la 2 cm, întoarceți după 5 minute
Cotlete de porc	2 cu os (250 g fiecare)	Fără
	4, fără os (120 g)	Fără
	2 fileuri (350 - 500 g fiecare)	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Cârnați	4 (205 g)	Fără
	8 (410 g)	Fără
CARNE DE MIEL PROASPĂTĂ		
Cotlete de miel	4 (340 g)	Fără
Pulpă de miel	2 (280 g)	Fără
VEGETARIAN		
Brânză halloumi	Bucată de 225 g	În felii de 1 cm, întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Tofu	280 g	În cuburi de 2 cm, întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Burgeri vegani	4 (115 g)	Un singur strat
Nuggets vegane	300 g	Fără
Cârnați vegetarieni	6 (270 g)	Fără
ALIMENTE CONGELATE		
Fileuri de pește pane	4 (600 g)	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Ciuperci cu usturoi pane	300 g	Fără
Pui Kiev	4 (560 g)	Fără
Nuggets de pui	24 (400 g)	Fără
Fileuri de pește în aluat	4 (600 g)	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Batoane de pește	10 (280 g)	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Chifteluțe plate din cartofi rași	8 (370 g)	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Crochete de cartofi	550 g	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Creveți în aluat tempura	12 (160 g)	Întoarceți la jumătatea timpului de gătire
Cartofi fripți	700 g	Fără
Langustine în pesmet	280 g	Fără
Budincă Yorkshire	8 (150 g)	Fără

Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.

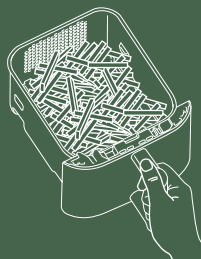
ULEI ADĂUGAT	TEMPERATURĂ	DURATA DE GĂTIRE
Fără	190 °C	11-13 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	9-12 min.
Fără	210 °C	7 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	9-10 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	14-15 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	12-14 min.
Ungeți cu ulei	190 °C	22-27 min.
Fără	200 °C	8-11 min.
Fără	200 °C	13-15 min.
Ungeți cu ulei	180 °C	9-11 min.
Ungeți cu ulei	180 °C	11-12 min.
Ungeți cu ulei	200 °C	12-15 min.
Adăugați ulei	200 °C	12-15 min.
Fără	190 °C	14-15 min.
Fără	180 °C	15 min.
Fără	190 °C	14 min.
Fără	200 °C	20-25 min.
Fără	190 °C	12-15 min.
Fără	180 °C	22 min.
Fără	200 °C	13-15 min.
Fără	180 °C	20-25 min.
Fără	200 °C	13-15 min.
Fără	200 °C	15-17 min.
Fără	190 °C	20-22 min.
Fără	190 °C	7 min.
Fără	190 °C	20-22 min.
Fără	190 °C	12 min.
Fără	180 °C	3-4 min.

* Dacă preferați o friptură în sânge, selectați durata minimă; dacă preferați o friptură bine făcută, selectați durata maximă.

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați placa de gătire și scuturați sau amestecați des.

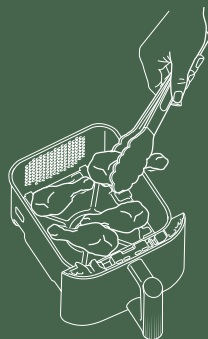
Scuturați alimentele

Vă recomandăm să scuturați alimentele cel puțin de trei ori în timpul ciclului de gătire pentru cele mai bune rezultate.



SAU

Amestecați-le cu un clește cu capete acoperite cu silicon



Tabel pentru gătire cu aer cald - Air Fry, continuare

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE
CARTOFI PAI		
Cartofi pai de casă, 1 cm grosime	500 g	Țineți-i în apă timp de 30 minute, uscați-i prin tamponare
Cartofi pai de casă, 2 cm grosime	500 g	Țineți-i în apă timp de 30 minute, uscați-i prin tamponare
Cartofi pai groși congelați pentru gătire la cuptor	500 g	Fără
Cartofi pai ondulați congelați	500 g	Fără
Inele de cartofi congelate	600 g	Fără
Cartofi pai congelați	500 g	Fără
Cartofi pai foarte groși congelați	700 g	Fără
Cartofi tăiați în sferturi congelați	650 g	Fără
Cartofi pai cu coajă congelați	500 g	Fără
Cartofi pai tăiați drept congelați	500 g	Fără
Cartofi dulci pai congelați	500 g	Fără



Cartofi pai tăiați de mână



Cartofi pai groși



Cartofi pai ondulați



Cartofi pai

RECOMANDARE: Pentru cartofi pai rumeniți uniform, respectați valorile recomandate pentru cantitate, temperatură și durată și scuturați sau amestecați de cel puțin trei ori pe parcursul ciclului de gătit. Monitorizați alimentele pentru a obține rezultatul dorit și efectuați ajustările necesare.

Tabelul pentru gătire utilizând programul Max Crisp, ideal pentru alimente congelate

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE
ALIMENTE CONGELATE		
Inele de ceapă în aluat	300 g	Fără
Crochete de pui	400 g	Fără
Nuggets de pui	400 g	Fără
Batoane de pește	10 (280 g)	Fără
Crochete de brânză halloumi	300 g	Fără
Batoane de mozzarella	180 g	Fără
Bucățele de pui în crustă crocantă	500 g	Fără

NOTĂ Nu este disponibilă sau necesară reglarea temperaturii atunci când utilizați funcția Max Crisp.

NOTĂ Funcție potrivită pentru a găti cantități mai mici de alimente congelate care ar putea avea nevoie de o temperatură ridicată.

Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.

ULEI ADĂUGAT	TEMPERATURĂ	DURATA DE GĂTIRE
1-3 linguri de ulei vegetal	200 °C	23-25 min.
1-3 linguri de ulei vegetal	200 °C	26-30 min.
Fără	200 °C	25-28 min.
Fără	200 °C	18-20 min.
Fără	210 °C	20-22 min.
Fără	180 °C	22-25 min.
Fără	210 °C	24-26 min.
Fără	190 °C	20-25 min.
Fără	200 °C	20-22 min.
Fără	200 °C	20-22 min.
Fără	180 °C	23-25 min.



Cartofi tăiați în sferturi



Cartofi dulci pai

Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.

ULEI ADĂUGAT	DURATA DE GĂTIRE
Fără	11-12 min.
Fără	11-12 min.
Fără	11-13 min.
Fără	10-12 min.
Fără	9-10 min.
Fără	8-9 min.
Fără	12-13 min.

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați placa de gătire și scuturați sau amestecați des.

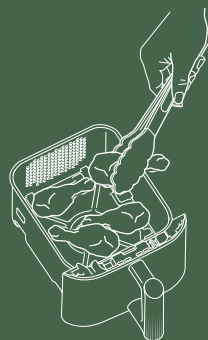
Scuturați alimentele

Vă recomandăm să scuturați alimentele cel puțin de trei ori în timpul ciclului de gătire pentru cele mai bune rezultate.



SAU

Amestecați-le cu un clește cu capete acoperite cu silicon



Tabel pentru frigere - Roast

INGREDIENT	CANTITATE	PREGĂTIRE
CARNE PROASPĂTĂ		
Pui, întreg	1,5 kg	Fără
Carne de vită, capac sau vrăbioară	1,3 kg	Fără
Spată de porc, fără os	800 g - 1 kg	Fără

Tabel pentru deshidratare - Dehydrate

INGREDIENTE	PREGĂTIRE
FRUCTE ȘI LEGUME PROASPETE	
Mere	Fără miez, în felii de 3 mm, clătite cu apă cu lămâie, uscate prin tamponare
Banane	Fără coajă, în felii de 3 mm
Sfeclă	Fără coajă, în felii de 3 mm
Plante aromatice proaspete	Spălate, uscate prin tamponare, fără tulpini
Ghimbir rădăcină	Felii de 3 mm
Mango	Fără coajă, în felii de 3 mm, fără sâmbure
Ciuperci	Curățate cu o perie moale (nu se spală)
Ananas	Fără coajă, fără miez, felii de 3 mm - 1,25 cm
Căpșuni	În jumătăți sau în felii de 1,25 cm
Roșii	În felii de 3 mm sau rase; gătiți cu abur dacă intenționați să le rehidratați
CARNE PROASPĂTĂ, PASĂRE, PEȘTE	
Pastramă de vită, pui, curcan	În felii de 6 mm, marinată peste noapte

Utilizați aceste durate de gătire pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.

ULEI ADĂUGAT	TEMPERATURĂ	DURATA DE GĂTIRE
Ungeți cu ulei	190 °C	60 min.
Ungeți cu ulei	170 °C	55-60 min. (mediu)
Crestați grăsimea	190 °C	70 min.

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați placa de gătire și scuturați sau amestecați des.

Vă recomandăm să verificați frecvent alimentele și să le scuturați sau amestecați pentru a obține rezultatele dorite.

NOTĂ: dacă nu se specifică altfel în coloana Pregătire, scuturați sau amestecați des.

	TEMPERATURĂ	DURATĂ DESHIDRATARE
re	60 °C	7-8 ore
	60 °C	8-10 ore
	60 °C	6-8 ore
	60 °C	4 ore
	60 °C	6 ore
	60 °C	6-8 ore
	60 °C	6-8 ore
	60 °C	6-8 ore
	60 °C	6-8 ore
	60 °C	6-8 ore
	70 °C	5-7 ore

RECOMAN- DARE:

*Înlocuiți
muşchuleții de
pui cu varianta
vegetală dacă
doriți.*



Piept de pui caprese cu usturoi Fasole verde cu mușchiuleți de pui cu cartofi pai

PREPARARE: 10 minute | **GĂTIRE:** 23 minute | **CANTITATE:** 2 porții din
fiecare fel de mâncare

Două feluri de mâncare unul peste celălalt

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

2 grătare de gătire

Ingrediente | Zona 1: Primul fel de mâncare

Pe placa de gătire

300 g de fasole verde, fără capete
1 lingură de ulei de măsline
1 cățel mare de usturoi, curățat,
tocat
Sare de mare și piper negru
măcinat, după gust

Pe grătar

2 bucăți de piept de pui
dezosate, fără piele
(aproximativ 200 g fiecare)
1/2 lingură de ulei de măsline
Sare de mare și piper negru
măcinat, după gust

1/2 linguriță de usturoi granulat
1/2 linguriță de oregano uscat
4 felii de roșie, 1/2 cm grosime
6 felii de mozzarella proaspătă,
1/2 cm grosime

Ingrediente | Zona 2: Al doilea fel de mâncare

Pe placa de gătire

300 g de cartofi pai congelați

Pe grătar

230 g de gujoane de pui congelate

- Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș.
- Într-un castron mare, puneți fasolea verde, 1 lingură de ulei, usturoiul tocat, sarea și piperul și amestecați până se omogenizează. Puneți fasolea verde în coșul din **ZONA 1** și așezați un grătar de gătire deasupra.
- Așezați pieptul de pui pe un fund și acoperiți-l cu o foaie de copt. Loviți cu un sucitor până când bucățile de piept de pui ajung la o grosime de 1,5-2 cm. Ungeți pieptul de pui cu uleiul rămas și condimentați cu sare, piper, usturoi granulat și oregano. Așezați pieptul de pui pe grătarul de gătire în **ZONA 1**. Introduceți coșul în **ZONA 1**.
- Puneți cartofii pai în coșul din **ZONA 2** și așezați un grătar de gătire deasupra. Așezați gujoanele de pui pe grătar. Introduceți coșul în **ZONA 2**.
- Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 23 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 19 minute. Selectați **DOUBLE STACK PRO**, selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 2 se afișează **HOLD** până când este timpul să se înceapă gătitul).
- Cu 12 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, scuturați coșul din **ZONA 1** printr-o mișcare înainte și înapoi pentru a amesteca fasolea verde. Acoperiți puilul cu felii de roșii și mozzarella. Scuturați coșul din **ZONA 2** printr-o mișcare înainte și înapoi pentru a amesteca cartofii pai și gujoanele de pui. Introduceți ambele coșuri în aparat pentru a continua gătitul.
- La final, folosind un termometru extern, asigurați-vă că temperatura din interiorul puilului este de 75 °C. Scoateți cu grijă pieptul de pui și gujoanele. Pentru a scoate grătarele, utilizați un clește pentru a prinde centrul grătarului sau, cu mânuși, ridicați folosind mânerul din lateral. Serviți pieptul de pui cu fasole verde cu usturoi și gujoanele de pui cu cartofi prăjiți și sosurile dorite.

RECOMANDARE: Pentru
cartofi rumeniți uniform,
scuturați sau amestecați
pe tot parcursul ciclului
de gătire.

RECOMAN- DARE:

Puteți utiliza pâine
fără gluten și/
sau înlocuitori de
lactate, în funcție
de preferințe.



Frigănele cu bacon și sirop de arțar

PREPARARE: 5 minute | **GĂTIRE:** 10 minute | **CANTITATE:** 2-4 porții

Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

Ingrediente

ZONA 1:

Spray cu ulei vegetal, după cum este necesar
2 ouă medii, bătute
60 ml de lapte integral
1 linguriță de scorțișoară măcinată
1 linguriță de extract de vanilie

1/4 linguriță de sare
1 lingură de sirop de arțar, plus suplimentar pentru servire
3 chifle dulci (35 g fiecare), tăiate în jumătate pe lungime

ZONA 2:

5 bucăți groase de bacon, tăiate în jumătate
2 linguri de sirop de arțar
1/4 linguriță de piper negru măcinat

- Introduceți o placă de gătire în coșul din **ZONA 1** în poziția superioară. Introduceți a doua placă de gătire în poziția inferioară din coșul din **ZONA 2**. Pulverizați ambele plăci de gătire cu ulei.
- Într-un castron mare, amestecați ouăle, laptele, scorțișoara, extractul de vanilie, sarea și siropul de arțar până se omogenizează. Adăugați bucățile de chiflă în castron, amestecați pentru a se acoperi uniform și lăsați-le să se înmoaie timp de 1 până la 2 minute.
- După 1-2 minute, puneți frigănelele în coșul din **ZONA 1** și stropiți-le cu ulei. Introduceți coșul în **ZONA 1**.
- Într-un castron mediu, amestecați bucățile de bacon cu sirop de arțar și piper până când sunt acoperite uniform. Puneți baconul în coșul din **ZONA 2**. Introduceți coșul în **ZONA 2**.
- Selecționați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 7 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 210 °C și durata la 10 minute. Selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 1 se afișează **HOLD** până când este timpul să se înceapă gătitul).
- Cu 3 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, re poziționați bucățile de bacon și frigănelele pe placa de gătire pentru a se rumeni uniform. Introduceți coșul la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- La final, serviți frigănelele cu bacon cu sirop de arțar.

NOTĂ: Consultați pagina 6 pentru așezarea plăcii de gătire în poziția superioară.

Ouă coapte în briose englezești cu cârnați, chifteluțe plate din cartofi rași și ciuperci

PREPARARE: 15 minute | **GĂTIRE:** 20 minute | **CANTITATE:** 4 porții

**Două feluri de mâncare
unul peste celălalt**

Complexitate redusă ●○○○



2 plăci de gătire

2 grătare de gătire

Ingrediente

Spray cu ulei vegetal, după cum este necesar

4 briose englezești pentru micul dejun

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

4 ouă medii, la temperatura camerei

2 linguri de brânză cheddar rasă

6 chifteluțe plate din cartofi rași congelate

300 g ciuperci Champignon brune mici, spălate

1 lingură de ulei de măsline

1 linguriță de cimbru verde, fără tulpină

8 cârnați chipolata

Pătrunjel tocat, pentru servire

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș. Pulverizați ulei pe plăcile de gătire.
- 2 Pentru a pregăti briosele, îndepărtați delicat centrul fiecărei briose, lăsând o margine de 1/2 cm. Nu îndepărtați prea mult din partea inferioară, astfel încât să nu cadă ouăle.
- 3 Asezonați fiecare gaură cu sare și piper și spargeți un ou în fiecare briosă. Împărțiți uniform brânza cheddar peste toate briosele. Pulverizați cu ulei și asezonați din nou cu sare și piper. Puneți ouăle în coșul din **ZONA 1** și așezați grătarul de gătire deasupra. Puneți chifteluțele plate din cartofi rași pe grătar. Introduceți coșul în **ZONA 1**.
- 4 Într-un castron mediu, puneți ciupercile și amestecați cu ulei de măsline, cimbru, sare și piper. Puneți-le în coșul din **ZONA 2** și așezați grătarul de gătire deasupra. Puneți cârnații pe grătar și stropiți cu ulei. Introduceți coșul în **ZONA 2**.
- 5 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 170 °C și durata la 20 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 170 °C și durata la 19 minute. Selectați **DOUBLE STACK PRO**, selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în **ZONA 1** se afișează **HOLD** până când este timpul să se înceapă gătitul).
- 6 Cu 8 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri. Întoarceți chifteluțele plate din cartofi rași în **ZONA 1** și scuturați coșul din **ZONA 2** printr-o mișcare înainte și înapoi pentru a amesteca ciupercile și cârnații. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul. În cazul în care cârnații s-au rumenit, scuturați încă o dată înainte de finalul gătitului.
- 7 La final, scoateți cârnații și chifteluțele plate din cartofi rași. Pentru a scoate grătarele, utilizați un clește pentru a prinde centrul grătarului sau, cu mânuși, ridicați folosind mânerul din lateral. Presărați pătrunjel peste ouăle coapte și serviți cu cârnați, chifteluțe plate din cartofi rași ciuperci.

RECOMANDARE: Înlocuiți cârnații cu cârnați vegetali preferați pentru micul dejun și gătiți-i conform instrucțiunilor.



Rețetă Dual Zone

Complexitate medie ●●○



2 plăci de gătire

Gustare pentru petrecere - Bucățele de halloumi, salevuri răsucite cu șuncă și brânză

PREPARARE: 20 minute | GĂTIRE: 16 minute | CANTITATE: 4-6 porții

Ingrediente

Spray cu ulei vegetal, după cum este necesar

Făină, pentru presărat, după cum este necesar

1/2 foaie de aluat foietaj gata de utilizat, cu dimensiunea de 16 x 24 cm

1 linguriță de muștar de Dijon, se adaugă separat

2 felii de șuncă de Parma

10 g de parmezan ras fin, se adaugă separat

1 ou mare, bătut

10 g de făină

50 g de pesmet panko

1 lingură de ceapă granulat

1 bucată de halloumi, tăiată în bucăți de 2 cm x 3 cm

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș. Pulverizați ulei pe plăcile de gătire.
- 2 Pe un fund pe care ați presărat puțină făină, așezați o foaie de foietaj cu capătul scurt spre dvs. Întindeți uniform 1 linguriță de muștar de Dijon, apoi acoperiți cu șuncă Parma și 7 g de brânză parmezan.
- 3 Îndoiiți foaia în jumătate unind capetele mai scurte. Apăsăți pentru a o aplatiza ușor și ungeți cu ou bătut.
- 4 Tăiați aluatul în 6 fâșii, de aproximativ 3 cm grosime. Răsuciți fiecare fâșie de câteva ori înainte de a le așeza pe un fund. Presărați cu restul de parmezan și puneți la frigider pentru a se răci.
- 5 Pentru a pregăti bucățelele de halloumi, puneți făina într-un castron mic, oul rămas într-un alt castron mic și pesmetul și ceapa granulat în al treilea castron mic. Puneți câteva bucăți de halloumi în făină și acoperiți-le uniform. Treceți-le prin ou și la final prin pesmet, apăsându-le pentru a se acoperi uniform. Repetați cu bucățelele de halloumi rămase. Puneți bucățelele de halloumi pregătite în coșul din **ZONA 1**. Introduceți coșul în aparat.
- 6 Puneți salevurile răsucite cu șuncă și brânză în coșul din **ZONA 2**. Introduceți coșurile în aparat.
- 7 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durată la 11 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 180 °C și durată la 16 minute. Selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 1 se afișează HOLD până când este timpul să se înceapă gătitul).
- 8 Cu 5 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri și, folosind un clește din silicon, întoarceți fiecare salev și repositionați-le pentru o rumenire uniformă. Scuturați delicat bucățelele de halloumi. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 9 La final, scoateți gustările și serviți-le fierbinți cu sosurile și garniturile dorite.

RECOMANDARE: Puteți utiliza aluat foietaj fără gluten și/sau brânză vegetală dacă doriți.



Aripioare gătite în două moduri, cu sos buffalo și sos barbecue

PREPARARE: 5 minute | **GĂTIRE:** 40 minute | **CANTITATE:** 6-8 porții

Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

Ingrediente

2 kg de aripioare de pui proaspete

2 linguri de ulei vegetal

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

100 g de sos buffalo preparat (sau un sos la alegere)

100 g de sos barbecue (sau un sos la alegere)

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș.
- 2 Într-un castron mare, amestecați aripioarele de pui cu uleiul, sarea și piperul. Împărțiți aripioarele uniform în coșurile pentru **ZONA 1** și **ZONA 2**. Introduceți ambele coșuri în aparat.
- 3 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durată la 40 minute. Selectați **MATCH** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (aparatul va seta automat **ZONA 2** pentru a se potrivi cu **ZONA 1**).
- 4 Cu 20 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, scuturați printr-o mișcare înainte și înapoi pentru a amesteca aripioarele. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătirea. Repetați acest pas cu 7 minute înainte de final.
- 5 La final, asigurați-vă că aripioarele au consistența crocantă dorită și măsurați dacă temperatura internă a ajuns la 75 °C folosind un termometru extern. Puneți aripioarele în două castroane separate și amestecați jumătate cu sos buffalo și a doua jumătate cu sos barbecue. Serviți-le fierbinți.



NOTĂ: Fiți atenți la uleiul fierbinte acumulat în coșuri pe măsură ce aripioarele de pui se gătesc și grăsimea se topește.

Rețetă Dual Zone

Complexitate medie ●●○



2 plăci de gătire

1 grătar de gătire

Somon marinat cu muștar și miere și cartofi zdrobiți crocanți cu mărar

PREPARARE: 5 minute | MARINARE: 30 minute | GĂTIRE: 30 minute

CANTITATE: 4 porții

Ingrediente

- 1 1/2 linguri de ulei vegetal, se adaugă separat
- 1 1/2 linguri de muștar de Dijon
- 1 1/2 linguri de miere
- 2 căței de usturoi, curățați, tocați, adăugați separat
- Coaja de la 1 lămâie
- Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
- 4 fileuri de somon (120 g fiecare)
- 750 g de cartofi mici
- 40 g unt, topit
- 2 linguri de mărar, tocat fin
- 1 ceapă verde, tăiată în felii subțiri, pentru servire
- Sferturi de lămâie, pentru servire

NOTĂ: Când gătiți carne sau pește într-o singură zonă, puneți placa în poziția superioară pentru cele mai bune rezultate.

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în coșul din **ZONA 1** în poziția superioară. Introduceți a doua placă de gătire în poziția inferioară din coșul din **ZONA 2**.
- 2 Într-un castron mediu, combinați 1/2 lingură de ulei cu muștar de Dijon, miere, 1 cățel de usturoi tocat, coaja de lămâie, sare și piper. Adăugați fileurile de somon în castron și acoperiți-le uniform în marinadă. Acoperiți și marinați la frigider timp de 30 minute.
- 3 După 30 minute, puneți somonul în coșul din **ZONA 1** și ungeți cu marinada rămasă. Introduceți coșul în **ZONA 1**.
- 4 Într-un castron mediu, amestecați cartofii mici cu uleiul rămas, sarea și piperul. Puneți cartofii în coșul din **ZONA 2** și introduceți coșul în **ZONA 2**.
- 5 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durata la 12 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durata la 30 minute. Selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 1 se afișează HOLD până când este timpul să se înceapă gătitura).
- 6 În timp ce somonul și cartofii se gătesc, amestecați într-un castron mic untul topit, mărarul, usturoiul tocat rămas și sarea. Puneți deoparte.
- 7 Cu 17 minute înainte de final, scoateți coșul din **ZONA 2** și scuturați printr-o mișcare înainte și înapoi pentru a amesteca cartofii. Introduceți coșul la loc în aparat pentru a continua gătitura.
- 8 Cu 10 minute înainte de final, scoateți coșul din **ZONA 2**. Puneți cartofii pe un fund și zdrobiți ușor fiecare cartof cu fundul unei căni pentru a-i aplatiza și a le crăpa coaja. Ungeți cu untul amestecat cu mărar pe ambele părți și puneți cu grijă cartofii înapoi în coș. Introduceți coșul la loc în aparat pentru a continua gătitura.
- 9 La final, serviți fileurile de somon cu cartofii zdrobiți cu mărar, ceapă verde și sferturi de lămâie.



Pui întreg prăjit cu umplutură cu plante aromatice și păstârnac glazurat cu muștar și miere

PREPARARE: 20 minute | **GĂTIRE:** 60 minute | **CANTITATE:** 4-6 porții

Ingrediente

1/2 lămâie
Legătură mică de rozmarin
1,5 kg pui întreg, fără măruntaie
3 linguri de ulei vegetal, se adaugă separat
Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
500 g păstârnac, în sferturi sau în 6 bucăți dacă este mare
1 1/2 linguri de miere
1 lingură de muștar de Dijon
1 linguriță de usturoi granulat
8 chiftele (45 g fiecare)
Spray cu ulei vegetal, după cum este necesar



Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș.
- 2 Introduceți lămâia și rozmarinul în cavitatea puiului. Acoperiți uniform puiul cu 2 linguri de ulei și asezonati după gust cu sare și piper. Puneți puiul în coșul din **ZONA 1**. Introduceți coșul în **ZONA 1**.
- 3 Într-un castron mare, amestecați uleiul rămas cu păstârnacul, mierea, muștarul, usturoiul granulat, sarea și piperul. Puneți păstârnacul în coșul din **ZONA 2** și așezați grătarul de gătire deasupra.
- 4 Într-un castron mediu, puneți amestecul pentru umplutură și ingredientele suplimentare indicate de instrucțiunile de pe cutie, apoi pregătiți umplutura conform instrucțiunilor. Împărțiți amestecul în 8 chiftele egale. Puneți chiftelele pe grătarul din **ZONA 2** și pulverizați-le cu mult ulei. Introduceți coșul în **ZONA 2**.
- 5 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 170 °C și durata la 60 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **ROAST** după aceea. Fixați temperatura la 165 °C și durata la 27 minute. Selectați **DOUBLE STACK PRO**, selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 2 se afișează HOLD până când este timpul să se înceapă gătitul).
- 6 Cu 7 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri. Verificați că puiul s-a gătit și acoperiți cu folie pentru a nu se rumeni și mai mult (dacă doriți). Scuturați coșul din **ZONA 2** printr-o mișcare înainte și înapoi pentru a amesteca păstârnacul și întoarceți chiftelele de umplutură. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 7 La final, folosind un termometru extern, asigurați-vă că temperatura din interiorul puiului este de 75 °C. Pentru a scoate grătarele, utilizați un clește pentru a prinde centrul grătarului sau, cu mănuși, ridicați folosind mânerul din lateral. Lăsați puiul să se odihnească timp de 5-10 minute înainte de a tăia și serviți cu chiftelele de umplutură și păstârnacul glazurat.

Două feluri de mâncare unul peste celălalt

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

1 grătar de gătire

Tofu cu susan și ghimbir cu legume la tigaie

Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

PREPARARE: 20 minute | **MARINARE:** 1 oră | **GĂTIRE:** 14 minute
CANTITATE: 2-4 porții

Ingrediente

3 linguri de ulei de susan, se adaugă separat
 4 linguri de sos de soia cu conținut redus de sare, se adaugă separat
 1 1/2 linguri de oțet de orez
 2 lingurițe de zahăr
 2 cm de ghimbir, tocat
 1 cățel de usturoi, curățat, tocat
 280 g de tofu extra ferm, în bucăți de 2-2 1/2 cm
 1 ardei gras roșu, fără semințe, în bucăți de 1 cm
 1 căpățână mică de broccoli (300 g), în inflorescențe mici de 3 cm
 130 g boabe de soia edamame congelate
 1/2 linguriță de amestec din cinci condimente
 Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
 1-2 plicuri (250 g fiecare) de orez alb pentru gătit la microunde, preparat
 Semințe de susan, pentru servire
 Cepe verzi, feliate, pentru servire
 Coriandru verde, pentru servire

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în coșul din **ZONA 1** în poziția inferioară. Introduceți a doua placă de gătire în poziția superioară din coșul din **ZONA 2**.
- 2 Într-un castron mic, puneți 2 linguri de ulei de susan, 3 linguri de sos de soia, oțet de orez, zahăr, ghimbir și usturoi și amestecați până când se omogenizează și zahărul s-a dizolvat. Puneți tofu în castron. Acoperiți vasul și puneți-l la frigider timp de cel puțin 1 oră pentru a marina.
- 3 După 1 oră, într-un castron mare, puneți toate legumele, uleiul de susan rămas, sosul de soia rămas, amestecul din cinci condimente și amestecați pentru a se omogeniza. Puneți în coșul din **ZONA 1** și introduceți-l în aparat.
- 4 Puneți tofu în coșul din **ZONA 2** și păstrați marinada pentru servire. Introduceți coșul în aparat.
- 5 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durata la 14 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durata la 12 minute. Selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 2 se afișează HOLD până când este timpul să se înceapă gătitul).
- 6 Cu 5 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, amestecați bucățile de tofu și legumele. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 7 La final, serviți bucățile de tofu cu legume, orez alb și marinada rămasă. Decorați cu semințe de susan, ceapă verde și coriandru.

RECOMANDARE: Puteți înlocui tofu cu fileuri mici de pui și să gătiți conform instrucțiunilor. În acest caz, nu păstrați marinada pentru servire.

Pizza Ciabatta în 2 moduri

Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

PREPARARE: 5 minute | **GĂTIRE:** 9 minute | **CANTITATE:** 4 porții

Ingrediente

2 ciabatta (aprox. 8 x 20 cm),
tăiate în jumătate pe lungime

160 g de sos pentru pizza, se
adaugă separat

160 g de mozzarella rasă, se
adaugă separat

30 g felii de salam (opțional)

30 g ingrediente suplimentare
la alegere, se adaugă separat
(măsline, ardei, ceapă etc. tăiate
în bucăți de 1 cm)

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în poziția superioară a fiecărui coș.
- 2 Pentru a pregăti pizza, împărțiți uniform sosul între cele patru jumătăți de ciabatta și acoperiți cu brânză.. Puneți pe 2 pizze felii de salam și pe celelalte 2 ingrediente la alegere.
- 3 Puneți câte 2 pizza ciabatta în fiecare coș și introduceți coșurile în aparat.
- 4 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 180 °C și durata la 9 minute. Selectați **MATCH** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (aparatul va seta automat ZONA 2 pentru a se potrivi cu ZONA 1).
- 5 Cu 2 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, re poziționați pizzetele pentru a se rumeni uniform. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 6 La final, transferați pizzetele ciabatta pe un fund și lăsați-le să se răcească timp de 2 minute înainte de servire.



Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

Spată de porc cu harissa cu cartofi noi fripți cu chimen

PREPARARE: 10 minute | **GĂTIRE:** 1 oră 10 minute | **CANTITATE:** 4 porții

Ingrediente

1 bucată de cotlet de porc (800-900 g)

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

2 linguri de harissa pudră

2 linguri de ulei vegetal, se adaugă separat

700 g cartofi noi, tăiați în jumătate

1/2 linguriță de chimen măcinat

3/4 linguriță de coriandru măcinat

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș.
- 2 Asezonați cotletul de porc cu sare, piper și harissa, apoi ungeți-l uniform cu 1 lingură de ulei. Puneți carnea cu partea cu grăsime în sus **în** coșul din **ZONA 1**. Introduceți coșul în **ZONA 1**.
- 3 Într-un castron mediu, amestecați cartofii cu 1 lingură de ulei, chimen, coriandru, sare și piper. Puneți cartofii în coșul din **ZONA 2** și așezați grătarul de gătire deasupra.
- 4 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **ROAST** după aceea. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 1 oră și 10 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **ROAST** după aceea. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 26 minute. Selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 2 se afișează HOLD până când este timpul să se înceapă gătitul).
- 5 Cu 15 minute înainte de final, scoateți coșul din **ZONA 1** pentru a verifica dacă s-a rumenit cotletul de porc și acoperiți-l cu folie dacă este necesar. Scoateți **coșul din ZONA 2** și amestecați cartofii. Introduceți coșul la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 6 Cu 5 minute înainte de final, scoateți coșul din **ZONA 2** și amestecați cartofii. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 7 La final, folosiți un termometru extern pentru a vă asigura că temperatura din interiorul cotletului a ajuns la 70 °C. Lăsați carnea de porc să se odihnească 5 minute, apoi feliați-o și serviți-o caldă cu cartofi fripți.



Pulpe superioare de pui condimentate cu conopidă și pulpe inferioare de pui cu crochete de cartofi

PREPARARE: 10 minute | **GĂTIRE:** 20 minute | **CANTITATE:** 4 porții

Ingrediente

2 pulpe superioare de pui cu os și piele (aproximativ 130 g fiecare)

2 linguri de ulei vegetal, se adaugă separat

1 1/2 linguri de pastă tikka

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

4 pulpe inferioare de pui (aproximativ 110 g fiecare)

300 g conopidă, în inflorescențe de 3-4 cm grosime

3/4 linguriță de garam masala

1/4 linguriță de turmeric

8 crochete congelate (220 g)

Sferturi de limetă pentru servire

Coriandru verde, pentru servire

Sosuri la alegere, pentru servire



Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș.
- 2 Într-un castron mediu, puneți pulpele superioare de pui și acoperiți-le cu 1/2 lingură de ulei, pastă tikka, sare și piper.
- 3 Într-un castron mediu separat, puneți pulpele inferioare de pui și acoperiți-le cu 1/2 lingură de ulei, sare și piper.
- 4 Într-un castron mic, puneți conopida, 1 lingură de ulei, garam masala, turmeric și sare și amestecați pentru a se acoperi uniform. Puneți conopida în coșul din **ZONA 1**. Așezați grătarul de gătire deasupra, apoi puneți pulpele superioare de pui pe grătar. Introduceți coșul în **ZONA 1**.
- 5 Puneți crochetele înghețate în coșul din **ZONA 2**. Așezați grătarul de gătire deasupra, apoi puneți pulpele inferioare de pui pe grătar. Introduceți coșul în **ZONA 2**.
- 6 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 20 minute. Selectați **DOUBLE STACK PRO**, selectați **MATCH** și apoi apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (aparatură va seta automat Zona 2 pentru a se potrivi cu Zona 1).
- 7 Cu 10 minute înainte de final, scoateți coșul din **ZONA 1** și scuturați conopida pentru a o amesteca. Scoateți coșul din **ZONA 2** și, cu un clește cu capete acoperite cu silikon, întoarceți pulpele inferioare. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 8 La final, măsurați dacă temperatura din interiorul puiului a ajuns la 75 °C folosind un termometru extern. Scoateți cu grijă pulpele inferioare și superioare de pui. Pentru a scoate grătarele, utilizați un clește pentru a prinde centrul grătarului sau, cu mănuși, ridicați folosind mânerul din lateral. Serviți pulpele superioare de pui cu conopidă, felii de limetă și coriandru verde. Serviți pulpele inferioare de pui cu crochete și sosuri la alegere.

**Două feluri de mâncare
unul peste celălalt**

Complexitate redusă ●○○○



2 plăci de gătire

2 grătare de gătire

Quesadilla cu fasole neagră și pui

Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

PREPARARE: 15 minute | **GĂTIRE:** 7 minute | **CANTITATE:** 3-6 porții

Ingrediente

100 g de brânză cheddar rasă
25 g de ardei jalapeño murați, tocați
3 linguri de coriandru verde, tocat
2 lingurițe de boia afumată
1 linguriță de chimen măcinat
1 linguriță de coriandru măcinat
Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
100 g bucăți de carne de pui fiartă, feliate fin
100 g de fasole neagră fiartă
6 foi de tortilla (16 cm)
Spray cu ulei vegetal, după cum este necesar
Scobitori, pentru a fixa quesadilla

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș.
- 2 Într-un castron mare, combinați brânza, ardeii jalapeños, coriandrul, boiaua afumată, chimenul, coriandrul, sarea și piperul. Împărțiți acest amestec în mod egal în două castroane medii. Într-un castron, adăugați puiul și amestecați pentru a se omogeniza. În al doilea castron, adăugați fasolea neagră și amestecați pentru a se omogeniza.
- 3 Pe o suprafață curată, așezați 6 foi de tortilla. Împărțiți amestecul de pui în mod egal între 3 foi de tortilla, acoperind doar jumătate din suprafață. Îndoți foaia de tortilla peste umplutură, apăsând-o pentru a se aplatiza ușor, apoi fixați-o cu o scobitoare. Repetați procesul cu foile de tortilla rămase și amestecul de fasole neagră. Pulverizați ulei peste toate foile de tortilla, apoi puneți câte trei în fiecare coș și introduceți-le în aparat.
- 4 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durata la 7 minute. Selectați **MATCH** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (aparatul va seta automat ZONA 2 pentru a se potrivi cu ZONA 1).
- 5 Cu 2 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, îndepărtați scobitorile și întoarceți fiecare quesadilla pentru a se rumeni. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 6 La final, lăsați quesadilla să se răcească timp de 2 minute înainte de servire.



Sandvișuri prăjite cu brânză și ceapă cu roșii cherry cu usturoi

PREPARARE: 10 minute | **GĂTIRE:** 10 minute | **CANTITATE:** 4 porții

**Două feluri de mâncare
unul peste celălalt**

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

2 grătare de gătire

Ingrediente

8 felii de pâine pentru sandviș la alegere (aproximativ 10 x 10 cm)

8 felii de brânză cheddar, gouda sau emmental

Sare și piper negru măcinat, după gust

1/4 ceapă mică, fără coajă, rondele subțiri

60 g de unt sărat, moale, se adaugă separat

600 g de roșii cherry

1 lingură de ulei de măsline

1 cățel de usturoi, curățat, tocat

1 linguriță de cimbru verde, fără tulpină

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș și puneți coșurile deoparte.
- 2 Pe un fund curat așezați 4 felii de pâine și acoperiți fiecare felie cu 2 felii de brânză, rondele de ceapă, sare și piper. Acoperiți sandvișurile cu feliile de pâine rămase. Întindeți uniform untul moale pe exteriorul fiecărui sandviș și puneți deoparte.
- 3 Într-un castron mediu, amestecați roșiile, uleiul de măsline, usturoiul, cimbrul, sarea și piperul. Împărțiți roșiile în mod egal între cele două coșuri, apoi puneți deasupra un grătar de gătire. Așezați câte două sandvișuri pe fiecare grătar. Introduceți ambele coșuri în aparat.
- 4 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 190 °C și durata la 10 minute. Selectați **DOUBLE STACK PRO**, selectați **MATCH** și apoi apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (aparatul va seta automat **ZONA 2** pentru a se potrivi cu **ZONA 1**).
- 5 Cu 3 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, cu ajutorul unei spatule din silicon întoarceți fiecare sandviș și scuturați fiecare coș printr-o mișcare înainte și înapoi pentru a amesteca roșiile. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitul.
- 6 La final, scoateți sandvișurile cu brânză prăjită. Pentru a scoate grătarele, utilizați un clește pentru a prinde centrul grătarului sau, cu mânuși, ridicați folosind mânerul din lateral. Serviți sandvișurile calde cu roșiile cu usturoi.



Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ● ○ ○



2 plăci de gătire

Ardei umpluți cu chorizo și brânză cu dovlecei, roșii și fasole verde cu pesto

PREPARARE: 15 minute | GĂTIRE: 20 minute | CANTITATE: 2-4 porții

Ingrediente

1 dovlecel mare (de aproximativ 300 g), tăiat în sferturi pe lungime și apoi în bucăți de 2 cm.
200 g de roșii cherry
150 g de fasole verde fină, tăiată în jumătăți
2 linguri de ulei de măsline
Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
125 g de orez basmati sau cu bob lung gătit, se adaugă separat
125 g de passata cu plante aromatice și usturoi
1 1/2 linguri de pătrunjel verde, tocat
1/2 linguriță de oregano uscat
2 linguri de parmezan ras
2 ardei roșii medii, tăiați în jumătate, fără miez
60 g chorizo, în bucăți de 1/2 cm
30 g de mozzarella rasă
30 g de brânză cheddar rasă
1 lingură de pesto, pentru servire

Instrucțiuni

- 1 Introduceți o placă de gătire în partea de jos a fiecărui coș.
- 2 Într-un castron mare, amestecați dovleceii, roșiile, fasolea verde, uleiul, sarea și piperul. Puneți amestecul în coșul din **ZONA 1** și introduceți-l în aparat.
- 3 Într-un castron mediu, adăugați orezul fiert, passata, pătrunjelul, oregano, parmezanul, chorizo, sarea și piperul și amestecați pentru a se omogeniza. Împărțiți în mod egal amestecul între cele 4 jumătăți de ardei.
- 4 Puneți cei patru ardei umpluți cu chorizo în coșul din **ZONA 2** și introduceți-l în aparat.
- 5 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 210 °C și durata la 20 minute. Selectați **ZONA 2** și, cu ajutorul selectorului, selectați **AIR FRY** după aceea. Fixați temperatura la 200 °C și durata la 17 minute. Selectați **SYNC** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (în Zona 2 se afișează **HOLD** până când este timpul să se înceapă gătitura).
- 6 În timp ce ardeii se gătesc, într-un castron mic, amestecați mozzarella și brânza cheddar. Cu 12 minute înainte de final, scoateți coșul din **ZONA 1** și amestecați legumele. Introduceți coșul la loc în aparat pentru a continua gătitura. Cu 5 minute înainte de final, scoateți ambele coșuri, scuturați coșul din **ZONA 1** pentru a amesteca legumele. Repoziționați ardeii din față spre spate și presărați brânză în mod egal peste ei. Introduceți coșurile la loc în aparat pentru a continua gătitura.
- 7 La final, adăugați legumele într-un castron mare și amestecați cu pesto. Serviți ardeii umpluți cu legume cu pesto.

RECOMANDARE: Pentru un preparat vegetarian, înlocuiți cârnații chorizo cu alternativa vegetală preferată și gătiți conform instrucțiunilor.



Prăjitură brownie cu ciocolată și unt de arahide

Rețetă Dual Zone

Complexitate redusă ●○○○



PREPARARE: 15 minute | **GĂTIRE:** 33 minute | **CANTITATE:** 12-20 porții

Ingrediente

Spray cu ulei vegetal
2 bucăți de hârtie de copt (30 x 30 cm)
220 g de ciocolată neagră, împărțită
80 g de unt fin de arahide
80 g de unt
350 g de zahăr fin auriu
4 ouă mari, bătute
40 g de unt de arahide cu bucăți
120 g de făină cu agent de creștere
60 g de pudră de cacao
2 lingurițe de extract de vanilie

Instrucțiuni

- 1 Pulverizați ambele coșuri (fără placă de gătire în interior) cu spray pentru gătit sau ulei și puneți o bucată de hârtie de copt în fiecare.
- 2 Păstrați 40 g ciocolată. Rupeți ciocolata neagră în bucăți, puneți-o într-o cratiță cu untul fine de arahide și unt. Topiți ușor amestecul și lăsați-l la răcit. Între timp, într-un castron mare, amestecați zahărul cu ouăle până când obțineți un amestec gros și cremos. Adăugați amestecul de ciocolată și amestecați-le împreună.
- 3 Cerneți făina și pudra de cacao împreună într-un castron și amestecați-le cu o lingură mare de metal. Puneți amestecul de prăjitură brownie în coșurile pregătite deja.
- 4 Selectați **ZONA 1** și, cu ajutorul selectorului, selectați **BAKE** după aceea. Fixați temperatura la 150 °C și durata la 33 minute. Selectați **MATCH** și apăsați pe **START/STOP** pentru a începe să gătiți (aparatură va seta automat ZONA 2 pentru a se potrivi cu ZONA 1).
- 5 Într-un castron mediu, topiți ciocolata rămasă și untul de arahide cu bucăți în cuptorul cu microunde timp de 20 de secunde, apoi amestecați. Puneți la microunde încă 20 de secunde, apoi amestecați. Turnați peste amestecul de prăjitură brownie. Lăsați să se răcească și întărească în coșuri.
- 6 Când prăjitura brownie s-a răcit, cu ajutorul hârtiei de copt, scoateți prăjitura din coșuri și tăiați-o în pătrate.



RECOMANDARE: Dacă sunteți alergici la arahide sau nu vă place untul de arahide, înlocuiți-l cu untul preferat de orice alt fel de nucă.

NINJA

Double Stack XL

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*

Doriți mai multă inspirație pentru rețete?

NINJA
TEST
KITCHEN



SCAN FOR
MORE RECIPES

www.ninjatestkitchen.eu

    @NinjaKitchen

**Pentru întrebări sau pentru a vă înregistra produsul,
vizitați-ne online la adresa ninja.ro**

SL400EU_IG_QSG_MP_240416_Mv1_RO

FOODi și NINJA sunt mărci comerciale înregistrate în Regatul Unit ale SharkNinja Operating, LLC.

© 2024 Shark Ninja Operating LLC.