

Citiți instrucțiunile de utilizare a aparatului incluse înainte de utilizare.



NINJA CRISPI PRO

FRITEUZĂ CU AER CALD CU RECIPIENT DIN STICLĂ XL

Ghid de pornire rapidă

Rețete, tabele și instrucțiuni
pentru a începe să gătiți



Faceți cunoștință cu Ninja CRISPi PRO

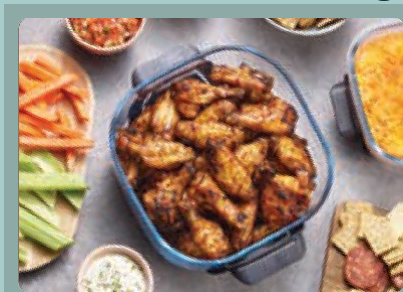
Bun venit la sistemul multifuncțional personalizabil de prăjire cu aer fabricat din sticlă, conceput pentru gătitul fără toxine. Citiți recomandările, sfaturile și instrucțiunile practice pentru friteuza cu aer cald Ninja CRISPi PRO.



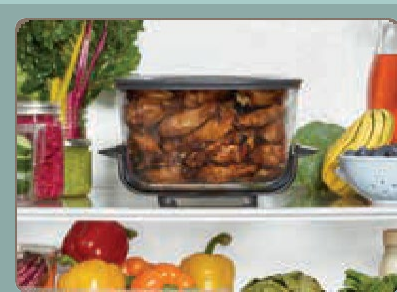
Pregătire



Gătire



Servire



Păstrare



Reîncălzire

Cuprins

Prezentarea aparatului Ninja CRISPi PRO	2
Să începem cu baza modulară	3
Recipiente din sticlă CleanCrisp	4
Prezentarea panoului de comandă	6
Gătitul cu Ninja CRISPi PRO	7
6 funcții de gătit personalizabile	8
Schimbați-vă rețetele de copt	10
Combinați și potriviți alimentele bogate în proteine și legumele preferate	12
Rețete de inițiere	14
Rețete	18
2,3 l - Tabele pentru prăjire cu aer cald	26
5,7 l - Tabele pentru prăjire cu aer cald	30

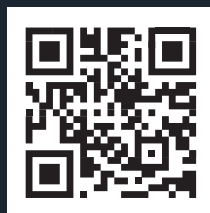
Legendă pentru rețete

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



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

pentru sfaturi și rețete și pentru a vă completa colecția de recipiente.



Recipient din sticlă de 2,3 l



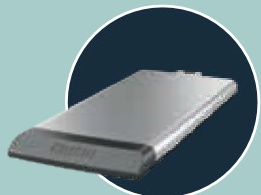
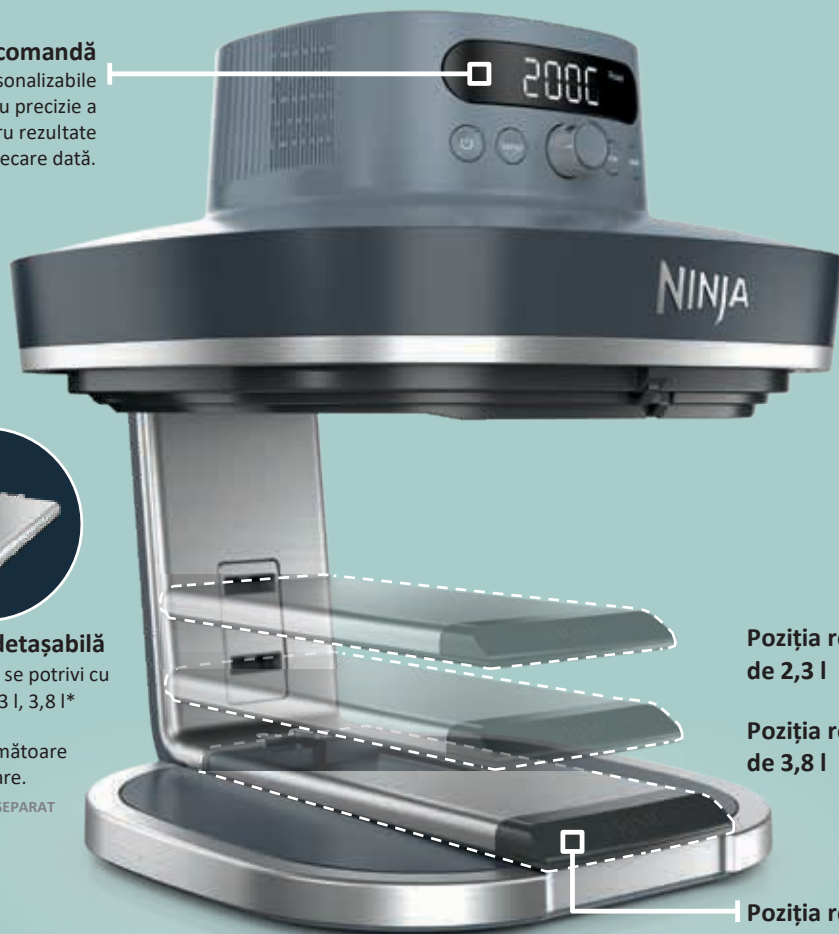
Recipient din sticlă de 5,7 l



Recipient din sticlă de 3,8 l* 1
*SE COMERCIALIZEAZĂ SEPARAT

Prezentarea aparatului Ninja CRISPi PRO

Panou de comandă
6 funcții de gătit personalizabile
cu reglarea cu precizie a
temperaturii pentru rezultate
perfecte de fiecare dată.



Bază modulară detașabilă
Se ajustează pentru a se potrivi cu
recipientele de 2,3 l, 3,8 l*
și de 5,7 l.

Consultați pagina următoare
pentru poziționare.

*SE COMERCIALIZEAZĂ SEPARAT

Poziția recipientului
de 2,3 l

Poziția recipientului
de 3,8 l

Poziția recipientului
de 5,7 l

Să începem cu baza modulară

Personalizați-vă gătitul ajustând cu ușurință baza modulară pentru a se
potrivi cu recipientele din sticlă CleanCrisp preferate.



Când utilizați un recipient de 2,3 l sau 3,8 l* ,
introduceți baza în poziția superioară,
respectiv cea din mijloc, pe coloana
principală pentru a asigura etanșarea
recipientului în timpul gătirii și încălzirii.

Când utilizați un recipient de 5,7 l, așezați
baza reglabilă pe platforma inferioară a
aparaturii.

*SE COMERCIALIZEAZĂ SEPARAT

2,3 l
POZIȚIA RECIPIENTULUI



5,7 l
POZIȚIA RECIPIENTULUI



3,8 l*
POZIȚIA RECIPIENTULUI



*RECIPIENTUL SE COMERCIALIZEAZĂ SEPARAT

ATENȚIE: Baza modulară este în continuare fierbinte după utilizare. Lăsați-o să se răcească sau folosiți mănuși pentru cuptor când o manipulați.

CleanCrisp

GLASSWARE

Cea mai curată metodă de a găti și de a păstra alimente în recipiente care pot fi spălate în mașina de spălat vase, fără PFAS și PTFE.

Recipientele din sticlă CleanCrisp se pot așeza în siguranță pe granit, laminat, lemn masiv, marmură



Recipient din sticlă XL de 5,7 l

Pregătirea mesei pentru întreaga familie

PERFECT PENTRU:

Gătirea unei cantități foarte mari, pregătirea meselor, gătirea unui pui întreg sau unei fripturi și multe altele.



Recipient din sticlă mediu, de 2,3 l

Gătitul și reîncălzirea alimentelor de zi cu zi

PERFECT PENTRU:

Reîncălzirea mâncării rămase, rumenirea garniturilor și coacerea unor deserturi perfecte.

Prezentarea recipientelor din sticlă

Capac cu prindere rapidă (x 2)

Pentru depozitarea ușoară a resturilor de mâncare.

Placă de gătire (x 2)

Permite aerului să circule uniform sub și în jurul alimentelor pentru o rumenire perfectă pe toată suprafața.

Mânere permanente ușor de prins

Mânerele nedetașabile sunt bine fixate și asigură transportul cu ușurință de la bucătărie la masă.



SE POT AȘEZA ÎN SIGURANȚĂ PE

Granit, laminat, lemn masiv și marmură



GRANIT



LAMINAT



LEMN MASIV



MARMURĂ

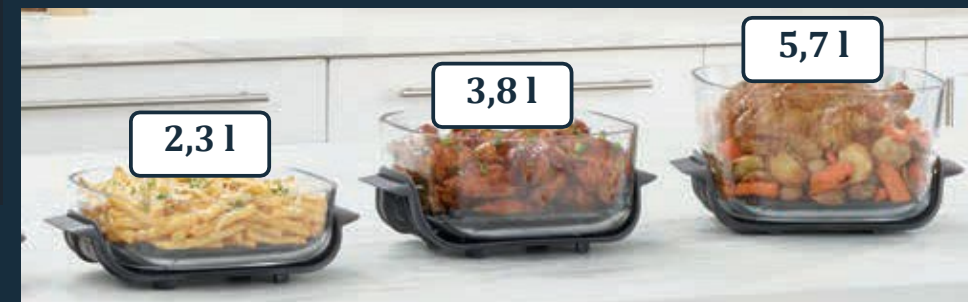
Piciorușe pentru așezarea pe blat

Protecția termică fixă vă permite să serviți alimentele gătite în siguranță fără a deteriora blatul sau mesele.

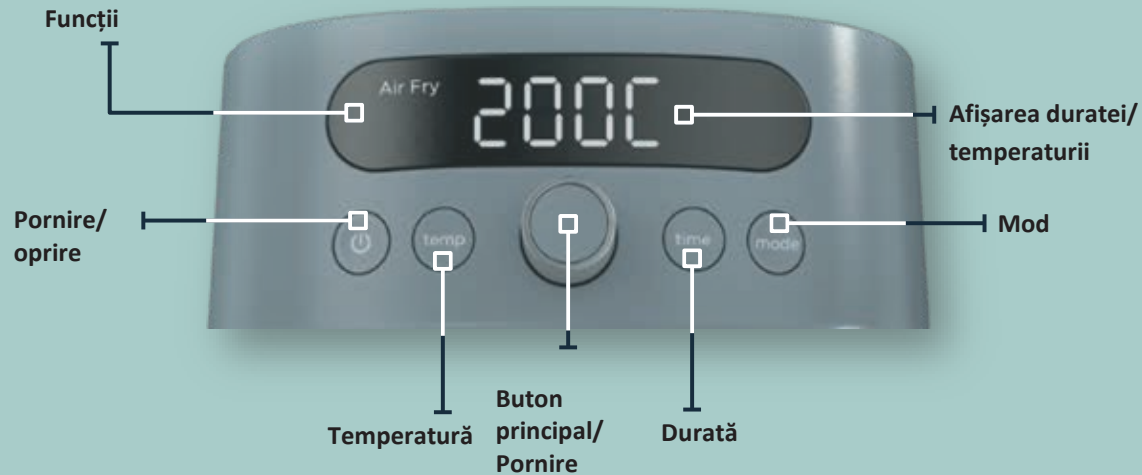


Scanati aici

pentru a vă extinde sistemul de gătit cu recipiente din sticlă CleanCrisp suplimentare



Prezentarea panoului de comandă



Pornire/oprire: Apăsați pentru a porni sau opri aparatul.

Temperatură: Apăsați pe butonul pentru fixarea temperaturii și folosiți butonul principal pentru a fixa temperatura.

Durată: Apăsați pe butonul pentru fixarea duratei și folosiți butonul principal pentru a fixa durata.

Mod: Apăsați pe butonul pentru selectarea modului și folosiți butonul principal pentru a selecta modul de gătit.

Buton principal/Pornire/Pauză: Rotiți butonul principal pentru a regla funcția, temperatura și durata. Apăsați pe butonul principal pentru a porni sau a întrerupe gătitul. *Gătirea va începe imediat, nu este necesară preîncălzirea.*

IMPORTANT:

Dacă recipientul nu este instalat corect, gătitul nu va începe și pe ecran se va afișa mesajul „ADD POT” (Adăugați recipientul).

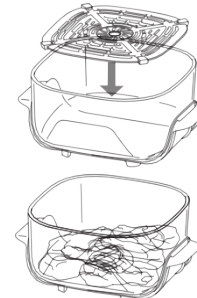
RECOMANDARE: După ce apăsați pe butonul Temp (Temperatură) sau pe butonul Time (Durată), apăsați pe butonul de selectare a modului pentru a reveni la selectarea modului.

Gătitul cu Ninja CRISPi PRO

PASUL UNU

Introduceți placa de gătire și adăugați alimentele

Pregătiți cu condimente sau marinați dacă doriți. **RECOMANDARE:** Puteți marina alimentele direct în recipient.



PASUL PATRU

Alegeți setările

Selectați funcția de gătit, temperatura și durata, apoi începeți gătitul.

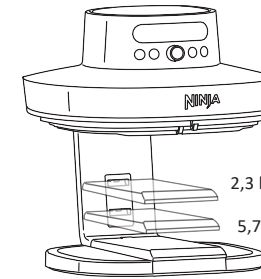
NOTĂ: Nu este necesară preîncălzirea.



PASUL DOI

Fixați poziția bazei

Asigurați-vă că baza modulară a fost introdusă în poziția corectă pentru recipientul pe care îl utilizați.



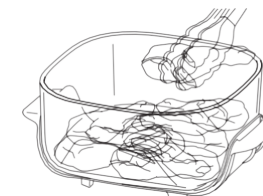
2,3 | Poziția din partea superioară
3,8 | Poziția de la mijloc
5,7 | Poziția din partea inferioară

PASUL CINCI

Amestecați din când în când

Trageți recipientul din stație pentru a întoarce sau a amesteca ingredientele folosind un clește cu capete acoperite cu silicon o dată sau de două ori în timpul gătirii.

Aparatul se va opri automat. Aparatul va relua gătitul după ce recipientul este introdus la loc.

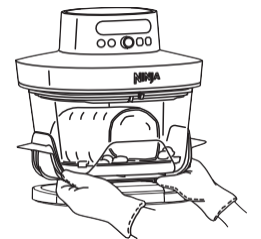


PASUL TREI

Introduceți recipientul în stație

Aliniați recipientul cu baza modulară și împingeți recipientul complet înapoi spre coloana principală până când se fixează în poziție cu un clic.

NOTĂ: Gătitul nu va începe dacă recipientul nu este instalat corect.

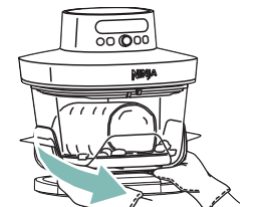


PASUL ȘASE

Serviți

Recipientele CleanCrisp pot fi așezate direct pe orice tip de blat.

ATENȚIE: Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor când manipulați recipientele din sticlă fierbinți.



6 funcții de gătire personalizabile

Funcțiile pot varia în funcție de model.

Max Crisp
(Consistență crocantă maximă)



Obțineți o textură și mai crocantă prin încălzire rapidă. Funcție excelentă pentru finisarea mâncărilor cu brânză sau crocante. Ideală pentru alimente congelate preambalate.

Air Fry
(Prăjire cu aer cald)



Obțineți textura crocantă perfectă a alimentelor preferate cu o cantitate mică de ulei sau chiar fără. Ideală pentru alimente proaspete bogate în proteine.

**Bake (Coacere)/
Prove (Dospire)**



Coaceți deserturi sau pâine la perfecție. Ideală pentru fursecuri și alte alimente coapte.

Roast
(Frigere)



Alimente caramelizate în exterior, fragede în interior. Ideală pentru bucăți mari de alimente bogate în proteine și legume.

Recrisp
(Reîncălzire)



Revigorați alimentele oferindu-le o textură uniformă și crocantă. Funcția cea mai potrivită pentru mâncarea rămasă.

Dehydrate
(Deshidratare)



Îndepărtați umezeala din ingredientele proaspete. Ideală pentru chipsuri și pastramă.

Schimbați-vă rețetele de copt

REȚETĂ DE BAZĂ

GOGOȘI GLAZURATE



Consultați rețeta la pagina 24.

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

GOGOȘI CU LĂMÂIE ȘI SEMINȚE DE MAC

ADĂUGAȚI: 1 linguriță de semințe de mac și coaja rasă de la 3 lămâi

ÎNLOCUIȚI: Laptele din glazură cu 30 ml suc de lămâie (2 lămâi)

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

COVRIG CU PARMEZAN ȘI AMESTEC DE SEMINȚE

SCOATEȚI: Glazura și bomboanele mici decorative

ADĂUGAȚI: Amestec de semințe pentru covrigi după ce ungeți cu lapte

ÎNLOCUIȚI: 40 g de zahăr fin cu 40 g de parmezan ras

Adăugați +3 minute la durata de gătire

REȚETĂ DE BAZĂ

LIPII UMPLUTE CU SPANAC ȘI FETA



Consultați rețeta la pagina 22.

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

LIPII UMPLUTE CU HALLOUMI ȘI 'NDUJA

SCOATEȚI: Spanac, feta, mărar și nușoară

ADĂUGAȚI: 75 g halloumi ras, câteva frunze de mentă tocate mărunț și 20 g pastă de 'nduja

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

LIPII UMPLUTE CU ANGHINARE ȘI MĂSLINE

SCOATEȚI: Spanac, feta, mărar, nușoară și oregano

ADĂUGAȚI: 50 g anghinare tocată mărunț din borcan și 30 g măsline negre tocate mărunț

Varianta vegană: Folosiți iaurt pe bază de plante

REȚETĂ DE BAZĂ

BISCUȚI FRAGEZI CU DOUĂ TIPURI DE CIOCOLATĂ



Consultați rețeta la pagina 17.

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

BISCUȚI FRAGEZI CU MATCHA ȘI CIOCOLATĂ ALBĂ

SCOATEȚI: Pudră de cacao și bucățele de ciocolată neagră

ADĂUGAȚI: 3 g pudră de matcha și bucățele de ciocolată albă

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

BISCUȚI FRAGEZI CU FRUCTE ȘI NUCI

SCOATEȚI: Pudră de cacao și bucățele de ciocolată

ADĂUGAȚI: 20 g de fructe uscate mixte și 20 g de nuci tocate grosier

REȚETĂ DE BAZĂ

SCONES CU BRÂNZĂ ȘI CEAPĂ DE TUNS



Consultați rețeta la pagina 23.

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

SCONES CU CIOCOLATĂ

SCOATEȚI: Ardei cayenne, muștar, ceapă de tuns, cheddar și parmezan

ADĂUGAȚI: 50 g ciocolată neagră tocată grosier și 2 linguri de pudră de cacao

SCHIMBAȚI PENTRU A PREPARA

SCONES CLASICE

SCOATEȚI: Ardei cayenne, muștar, ceapă de tuns, cheddar și parmezan

ADĂUGAȚI: 3 linguri de zahăr fin, 20 g de făină în plus și 2 lingurițe de esență de vanilie

Combinați și potriviți alimentele bogate în proteine și legumele preferate



2.31 RECIPIENT

2 porții cu
o masă CRISPI personalizată.

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)
2 BUCĂȚI DE PIEPT DE PUI FĂRĂ OS ȘI
PIELE (200 G FIECARE), TĂIATE ÎN
JUMĂTATE PE LUNGIME
8-10 MUȘCHULEȚI DE PUI CONGELAȚI

CARNE DE VITĂ

2 MEDALIOANE DIN MUȘCHI DE VITĂ
(200 G FIECARE)
8-10 CHIFTELE (15 G FIECARE)
300 G DE BUCĂȚI SUBȚIRI DE CARNE
PENTRU FRIPTURĂ

PEȘTE/FRUCTE DE MARE

14-18 CREVEȚI MARI PROASPEȚI
SAU CONGELAȚI
(DECORTICAȚI, FĂRĂ VENĂ)
2 FILEURI DE SOMON (120 G FIECARE)
2 FILEURI DE COD (140 G FIECARE)

CARNE DE PORC

2 COTLETE DE PORC DEZOSATE
(120 G FIECARE)
4 CÂRNAȚI

PE BAZĂ DE PLANTE

300 G TOFU, EXTRA FERM,
ÎN BUCĂȚI DE 4 CM
4-6 CÂRNAȚI VEGETALI
8 CHIFTELE VEGETALE (25 G FIECARE)

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

150 G DE FASOLE VERDE
fără capete

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

2 ARDEI GRAȘI
fără semințe, în sferturi

300 G CARTOFI NOI MICI
în sferturi

250 G CONOPIDĂ
în bucăți de 4 cm

250 G DE CARTOFI DULCI
în bucăți de 4 cm

200 G DE DOVLECEL
în bucăți de 4 cm

200 G VINETE
în bucăți de 4 cm

225 G CIUPERCI
în sferturi

225 G DE CARTOFI PAI CONGELAȚI

225 G CARTOFI TĂIAȚI ÎN SFERTURI
CONGELAȚI

225 G DE CARTOFI PAI DULCI CONGELAȚI

Amestecați și combinați
legumele după cum doriți!

RECOMANDARE: În cazul în care gătiți
legume delicate, cum ar fi broccoli sau
fasole verde, adăugați-le spre
sfârșitul duratei de gătire.

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.
Consultați tabelul de mai jos
pentru duratele de gătire
recomandate sugerate de noi în
PASUL 1.

Funcție: AIR FRY
Temperatură: 200 °C

Tip de aliment Durată

PUI	15-20 MIN.
VITĂ	8-15 MIN.
FRUCTE DE MARE	6-15 MIN.
CARNE DE PORC	12-15 MIN.
TOFU/ ÎNLOCUIITOR DE CARNE	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

După gust

SOS TERIYAKI

SOS BUFFALO

SOS PERI-PERI

SOS HOISIN

SOS BARBECUE

SOS CU OȚET

BALSAMIC

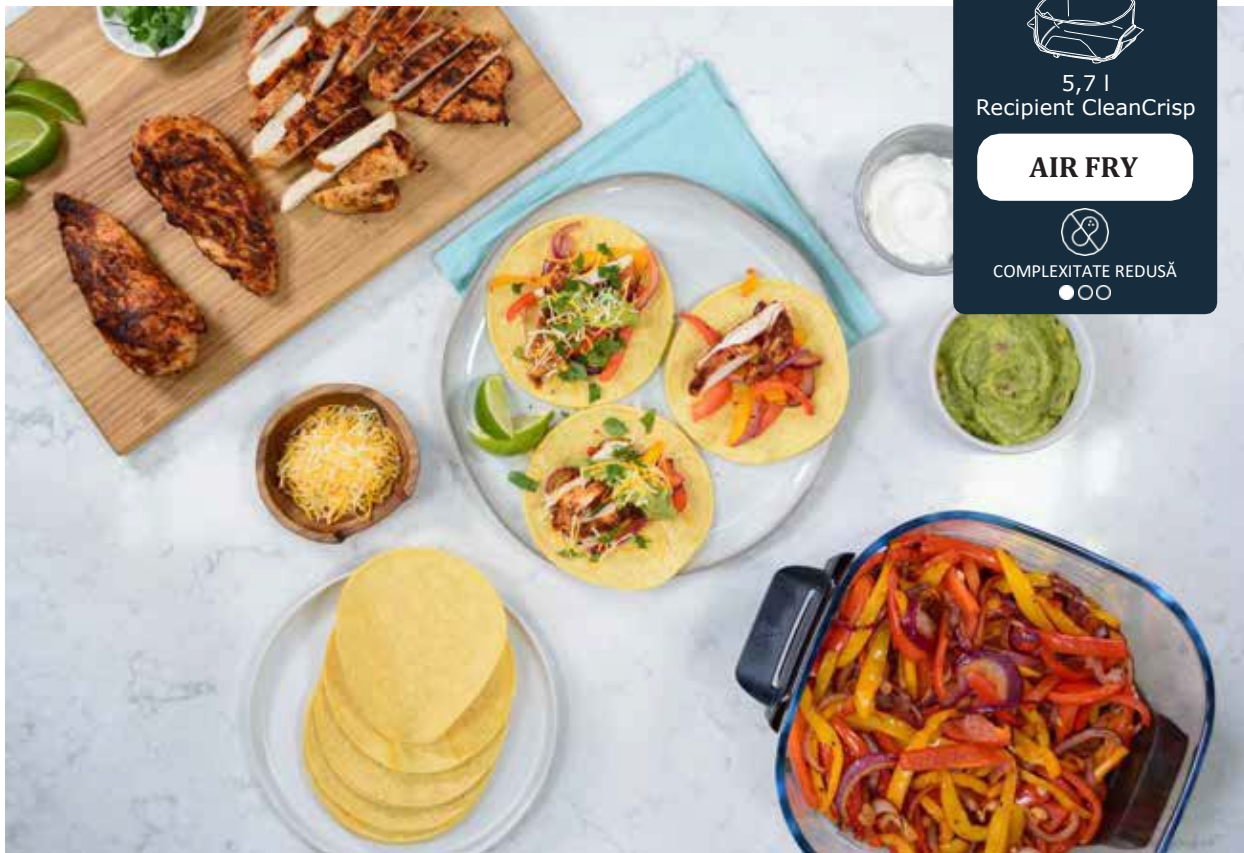
SEMINȚE DE SUSAN

CEAPĂ PRĂJITĂ CROCANTĂ

MURĂTURI

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

PLANTE AROMATICE PROASPETE



5,7 l
Recipient CleanCrisp

AIR FRY



COMPLEXITATE REDUSĂ
● ○

REȚETĂ DE INIȚIERE FAJITAS DE PUI

PREPARARE: 20 MINUTE | DURATA TOTALĂ DE GĂTIRE: 35 MINUTE | CANTITATE: 6-8 PORȚII

Ingrediente

4 bucăți de piept de pui (200-240 g fiecare)
2 linguri de ulei de măsline, se adaugă separat
2 linguri de condimente pentru fajita,
se adaugă separat
Sare de mare și piper negru măcinat, după gust
2 ardei roșii, în felii de 1 cm

2 ardei galbeni, în felii de 1 cm
2 cepe roșii, curățate de coajă, tăiate în felii de 1 cm
1 limetă, doar sucul
10 g de frunze de coriandru verde, tocate grosier

Pentru servire

Tortilla
Smântână fermentată
Brânză rasă
Guacamole

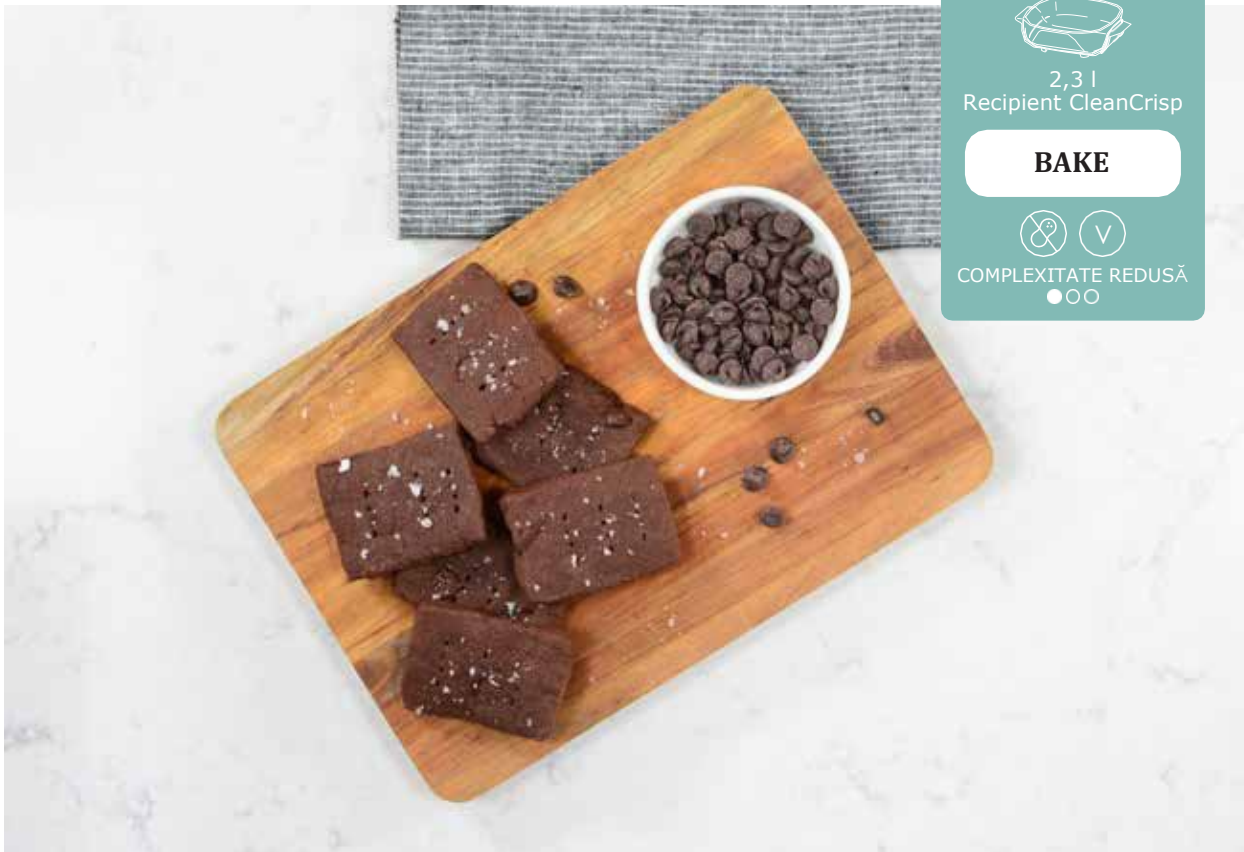
- 1 Așezați placa de gătire în recipientul de 5,7 l și puneți carnea de pui pe placă. Ungeți carnea de pui cu 1 lingură de ulei de măsline și condimentați cu 1 lingură de condimente pentru fajita, sare și piper.
- 2 Introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați AIR FRY, fixați temperatura la 200 °C și durata la 25 minute și apăsați pe butonul de pornire pentru a începe gătitul. Cu 10 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și întoarceți carnea de pui. Introduceți recipientul în stație pentru a relua gătitul.
- 3 În timp ce carnea de pui se gătește, puneți ardeii și ceapa roșie într-un castron mare. Adăugați restul de condimente pentru fajita și ulei. Amestecați și asezonați cu sare și piper.
- 4 La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație și puneți carnea de pui pe un tocător.
- 5 Adăugați ardeii amestecați cu ceapă pe placa de gătire și introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați AIR FRY, fixați temperatura la 185 °C și durata la 10 minute. Apăsați pe butonul de pornire pentru a începe gătitul.
- 6 În timp ce legumele se gătesc, cu două furculițe, mărunțiți carnea de pui.
- 7 Cu 5 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și amestecați legumele. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitul.
- 8 La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație. Adăugați bucățile de carne de pui, sucul de limetă și coriandrul peste legume. Condimentați cu sare și amestecați. Serviți cu tortilla și garniturile dorite.

5



5





2,3 l
Recipient CleanCrisp

BAKE



COMPLEXITATE REDUSĂ
●○○

REȚETĂ DE ÎNȚIERE

BISCUIȚI FRAGEZI CU DOUĂ TIPURI DE CIOCOLATĂ

PREPARARE: 10 MINUTE | RĂCIRE: 30 MINUTE | DURATĂ DE GĂTIRE: 15 MINUTE | CANTITATE: 6 PORȚII

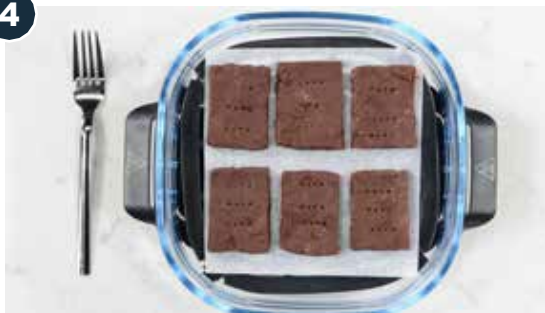
Ingrediente

50 g de unt sărat, ușor înmuiat
20 g de zahăr fin
½ linguriță de esență de vanilie
70 g de făină și încă puțin pentru presărat

10 g de pudră de cacao neagră
1-2 lingurițe lapte, dacă este nevoie
20 g de bucățele de ciocolată

- 1 Așezați placa de gătire în recipientul de 2,3 l. Tăiați hârtia de copt pentru a se potrivi pe placa de gătire și așezați-o pe placa de gătire.
- 2 Într-un castron mediu, amestecați untul, zahărul și vanilia cu o spatulă sau o lingură de lemn. Cerneți făina și pudra de cacao. Amestecați până obțineți un aluat moale. Poate fi necesar să adăugați 1-2 lingurițe de lapte pentru a omogeniza aluatul. Încorporați bucățelele de ciocolată.
- 3 Presărați puțină făină pe suprafața de lucru și întindeți aluatul pentru a forma un pătrat de 12 cm. Tăiați aluatul în 6 bucăți dreptunghiulare egale și înțepați fiecare bucată cu o furculiță de trei ori. Răciți la frigider timp de 30 de minute.
- 4 După ce s-au răcit, puneți biscuiții fragezi pe hârtia de copt, lăsând spațiu între ei.
- 5 Ajustați baza modulară în poziția superioară pe coloana principală pentru a ridica recipientul la elementul de încălzire și a-l etanșa în timpul gătirii. Introduceți recipientul în stație. Utilizați butonul principal pentru a selecta BAKE, fixați temperatura la 180 °C și durata la 15 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătirea.
- 6 La final, scoateți recipientul din stație și lăsați fursecurile să se răcească complet înainte de a le servi.

4



5



PUI PARMIGIANA

PREPARARE: 15 MINUTE | DURATĂ DE GĂTIRE: 15 MINUTE | CANTITATE: 2 PORȚII

INGREDIENTE

2 linguri de făină

½ linguriță de oregano

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

1 ou mediu, bătut

40 g de pesmet panko

3 linguri de parmezan, ras fin

2 bucăți de piept de pui (150-175 g fiecare),
aplatizate până la o grosime de 1 cm

Spray cu ulei, după cum este necesar

4 linguri de passata

60 g mozzarella rasă

Busuioc proaspăt, pentru ornat



INSTRUCȚIUNI

- 1 Așezați placa de gătire în recipientul de 2,3 l.
- 2 Puneți făina într-un castron mediu și condimentați cu oregano, sare și piper. Într-un castron mediu separat, puneți oul bătut. Într-un al treilea castron mediu, puneți pesmetul și brânza parmezan și amestecați-le.
- 3 Treceți ambele părți ale bucății de carne de pui prin făină, ou și pesmet. Așezați carnea de pui pe placa de gătire. Pulverizați din abundență cu ulei.
- 4 Ajustați baza modulară în poziția superioară pe coloana principală pentru a ridica recipientul la elementul de încălzire și a-l etanșa în timpul gătirii. Introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați AIR FRY, fixați temperatura la 200 °C și durata la 15 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitarea.
- 5 Amestecați cu 8 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și întoarceți carnea de pui. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitarea. Cu 2 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și acoperiți carnea de pui cu passata și un strat uniform de brânză mozzarella rasă. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitarea.
- 6 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.

LEGUME LA TIGAIE CU CARNE DE VITĂ CROCANTĂ ȘI CHILLI

PREPARARE: 35 MINUTE | DURATĂ DE GĂTIRE: 20 MINUTE | CANTITATE: 6-8 PORȚII

INGREDIENTE

150 g de mazăre

4 bucăți de varză pak choi, în bucăți de 1 cm, frunzele verde deschis și cele verde închis separate

300 g de bucăți de porumb mic, tăiate în jumătăți

2 ardei roșii, în bucăți de 1 cm

2 căței de usturoi, rași fin

20 g de ghimbir, ras fin

1 lingură de sos de soia

2 linguri de ulei de susan

8 linguri de amidon de porumb și suplimentar dacă este necesar

2 lingurițe de amestec din cinci condimente

½ linguriță de pudră de ardei iute

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

1 ou mediu, bătut

300 g de vrăbioară, tăiată în felii subțiri de ¼ cm

Spray de ulei, după cum este necesar

600 g de tăiței cu ou fierți

SOS

70 ml de sos dulce-acrișor

70 ml de ketchup

70 ml de sos de soia

2 lingurițe de sos picant

1 ½ linguri de oțet de orez



INSTRUCȚIUNI

- 1 În recipientul de 5,7 l, scoateți placa de gătire și adăugați mazărea, bucățile de varză pak choi de culoare verde deschis, porumbul mic, ardeii, usturoiul, ghimbirul, sosul de soia și uleiul de susan.
- 2 Introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați ROAST, fixați temperatura la 200 °C și durata la 10 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitarea. Cu 5 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și amestecați legumele. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitarea. Amestecați din nou cu 2 minute înainte de final.
- 3 În timp ce legumele se gătesc, pregătiți carnea de vită. Într-un castron mediu, puneți amidonul de porumb, amestecul de cinci condimente, pudră de chili, sarea și piperul. Într-un castron mediu separat, puneți oul bătut.
- 4 Lucrând în tranșe mici, treceți feliile de carne de vită prin ou. Scuturați pentru a îndepărta excesul și treceți-le prin amestecul de porumb după aceea. Repetați procesul până când toate feliile de carne de vită sunt acoperite și puneți-le deoparte.
- 5 La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație, amestecați legumele, apoi așezați-le într-un strat uniform, puneți carnea de pui pregătită peste legume. Pulverizați cu spray de ulei și introduceți recipientul în stație.
- 6 Cu ajutorul butonului principal, selectați MAX CRISP și fixați durata la 10 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitarea.
- 7 Cu 6 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și întoarceți feliile de carne de vită. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitarea. Dacă doriți, amestecați din nou carnea de vită cu 2 minute înainte de final.
- 8 În timp ce carnea de vită se gătește, adăugați toate ingredientele pentru sos într-un castron mic și amestecați pentru a le omogeniza. Puneți tăiței într-o sită și turnați peste apă clocotită peste ei pentru a-i reîncălzi (tăiței trebuie să fie fierbinți atunci când îi adăugați în recipient).
- 9 La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație, adăugați sosul, tăiței fierbinți și partea verde a verzei pak choi și amestecați pentru a omogeniza. Serviți imediat.

SOMON CU PESTO, DOVLECEL ȘI SPARANGHEL

PREPARARE: 10 MINUTE | DURATĂ DE GĂTIRE: 22 MINUTE | CANTITATE: 6 PORȚII

INGREDIENTE

400 g de sparanghel, fără capete și tăiate în 3 bucăți

3 dovlecei medii (170 g fiecare), tăiați pe diagonală în bucăți de 1 cm

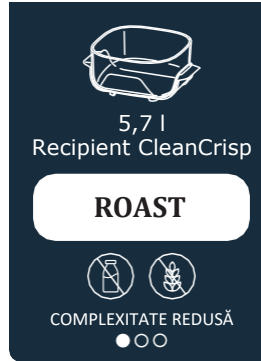
2 linguri de ulei de măsline

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

4 linguri de pesto

6 fileuri de somon fără piele (110 g fiecare)

Quinoa gătită, pentru servire



INSTRUCȚIUNI

- 1 Așezați placa de gătire în recipientul de 5,7 l. Puneți sparanghelul și dovleceii pe placa de gătire. Amestecați cu ulei și asezonați cu sare și piper.
- 2 Introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați ROAST, fixați temperatura la 195 °C și durata la 10 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitul. Cu 6 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și amestecați legumele. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitul.
- 3 În timp ce legumele se gătesc, acoperiți fileurile de somon pe toate părțile cu pesto și puneți-le deoparte.
- 4 La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație, amestecați legumele și acoperiți-le într-un strat uniform cu somonul pregătit. Introduceți recipientul la loc în stație.
- 5 Cu ajutorul butonului principal, selectați ROAST, fixați temperatura la 185 °C și durata la 12 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitul.
- 6 La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație. Serviți somonul cu legume și quinoa, după preferințe.

MUȘCHIELEȚ DE PORC MARINAT CU CHIPOTLE ȘI FASOLE ALBĂ MARE

PREPARARE: 15 MINUTE | MARINARE: 30 MINUTE-24 ORE | DURATA DE GĂTIRE: 30 MINUTE
CANTITATE: 6 PORȚII

INGREDIENTE

2 mușchietele de porc (500 g fiecare),

în jumătăți pe lungime

2 linguri de pastă chipotle

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

3 conserve de 400 g de fasole albă mare, scurse

2 ardei roșii, în felii de ½ cm

2 limete, coajă și suc

2 căței de usturoi, rași fin

1 lingură de boia afumată

2 linguri de ulei de măsline extra virgin

2 linguri de tulpini de coriandru, tocate mărunt

2 linguri de coriandru tocat, pentru servire



INSTRUCȚIUNI

- 1 Așezați placa de gătire în recipientul de 5,7 l. Puneți fileurile de porc pe o placă de gătire și acoperiți-le uniform toate părțile cu pastă de chipotle. Acoperiți recipientul cu un capac și puneți-l la frigider pentru a marina carnea timp de 30 de minute sau până la 24 de ore.
- 2 Când doriți să o gătiți, scoateți recipientul din frigider și îndepărtați capacul. Asezonați cu sare și piper și introduceți recipientul în stație.
- 3 Cu ajutorul butonului principal, selectați ROAST, fixați temperatura la 190 °C și durata la 20 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitul. Cu 10 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și întoarceți carnea de porc pentru a asigura o gătire uniformă. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitul.
- 4 În timp ce carnea de porc se gătește, pregătiți fasolea și ardeii. Într-un castron mare, puneți fasolea albă mare, ardeii, sucul și coaja de lăptăș, usturoiul, boiaua afumată, uleiul de măsline și tulpinile de coriandru. Amestecați-le și puneți-le deoparte.
- 5 La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație. Scoateți carnea de porc pe un fund și acoperiți-o cu folie de aluminiu.
- 6 Adăugați fasolea și ardeii pe placa de gătire și introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați ROAST, fixați temperatura la 200 °C și durata la 10 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitul. Cu 5 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație și amestecați fasolea și ardeii. Introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitul.
- 7 Amestecați cu 3 minute înainte de final, feliați subțire carnea de porc. La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație și puneți fasolea și ardeii într-un vas de servire împreună cu carnea de porc. Presărați coriandru verde pe deasupra.

LIPIE CU SPANAC ȘI RICOTTA

PREPARARE: 15 MINUTE | DURATĂ DE GĂTIRE: 11 MINUTE | CANTITATE: 1 LIPIE, 2 PORȚII

INGREDIENTE

100 g de făină cu agent de creștere și încă puțin pentru presărat

¼ linguriță de praf de copt

Sare de mare și piper negru măcinat, după gust

90 g de iaurt grecesc

50 g de spanac

30 g feta, sfărâmată

½ linguriță de mărar proaspăt, tocat mărunt

1/8 linguriță de nucșoară

¼ linguriță de oregano uscat

Spray cu ulei, după cum este necesar



INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mediu, puneți făina cu agent de creștere, praful de copt și un praf mare de sare și amestecați. Adăugați iaurtul și amestecați până obțineți un aluat neomogen. Răsturnați aluatul pe blat și frământați-l câteva minute, până obțineți un aluat omogen. Lăsați-l să se odihnească în timp ce preparați umplutura. Adăugați făină dacă este lipicios.
- Puneți spanacul într-o sită și turnați apă clocotită peste el, până se înmoaie. Stoarceți excesul de apă din spanac, tocați-l și puneți-l într-un castron mic împreună cu brânza feta, mărarul, nucșoara, oregano și asezonați cu piper. Puneți deoparte.
- Aplatizați aluatul cu mâinile sau cu un sucitor până când obțineți un cerc cu diametrul de aproximativ 15 cm. Așezați umplutura de spanac și feta în centrul aluatului și apoi aduceți toate colțurile aluatului în centru pentru a acoperi umplutura. Uniți marginile aluatului presându-le împreună pentru ca umplutura să nu iasă din lipie. Întoarceți lipia pe o suprafață pe care tocmai ați presărat făină. Întindeți aluatul până când diametrul lipiei este de aproximativ 20 cm.
- Așezați placa de gătire într-un recipient de 2,3 l, puneți lipia pe placă și pulverizați ulei pe ambele părți.
- Ajustați baza modulară în poziția superioară pe coloana principală pentru a ridica recipientul la elementul de încălzire și a-l etanșa în timpul gătirii și introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați **BAKE**, fixați temperatura la 185 °C și durata la 11 minute și apăsați pe butonul de pornire pentru a începe gătitul.
- Cu 6 minute înainte de final, scoateți recipientul din stație. Întoarceți lipia și introduceți recipientul la loc în stație pentru a relua gătitul.
- La final, scoateți recipientul din stație și savurați lipia caldă.

SCONES CU BRÂNZĂ ȘI CEAPĂ DE TUNS

PREPARARE: 15 MINUTE | DURATĂ DE GĂTIRE: 10 MINUTE | CANTITATE: 6-7 SCONES

INGREDIENTE

180 g de făină cu agent de creștere și încă puțin pentru presărat

¾ linguriță de praf de copt

½ linguriță de sare

¼ linguriță de ardei cayenne

½ linguriță de pudră de muștar

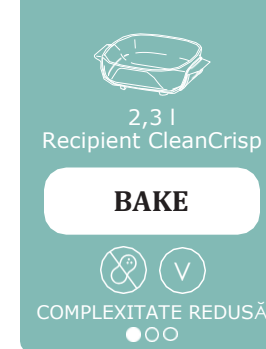
40 g unt sărat rece, în cubulețe

1 lingură de ceapă de tuns, tocată mărunt

30 g de brânza cheddar maturată, rasă fin

20 g de parmezan, ras fin

100 ml lapte integral și apă și încă puțin pentru ungere



INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mediu, cerneți făina, praful de copt, sarea, ardeul cayenne și pudra de muștar. Adăugați untul și frecăți-l cu vârful degetelor până când amestecul seamănă cu un pesmet fin. Adăugați ceapă de tuns, brânză cheddar și parmezan, apoi turnați laptele și amestecați totul rapid și uniform.
- Amestecați rapid amestecul cu mâinile pentru a forma o bilă omogenă. Așezați-l pe o suprafață pe care ați presărat puțină făină și aplatizați-l ușor până ajunge la o grosime de 2 cm.
- Cu o formă rotundă de decupat cu diametrul de 6 cm, decupați 6-7 scones. S-ar putea să fie nevoie să omogenați prin presare resturile de aluat pentru a obține ultimele câteva scones. Ungeți partea superioară a fiecărei scone cu lapte.
- Așezați placa de gătire în recipientul de 2,3 l, adăugați scones pe placa de gătire și introduceți recipientul în stație.
- Ajustați baza modulară în poziția superioară pe coloana principală pentru a ridica recipientul la elementul de încălzire și a-l etanșa în timpul gătirii. Cu ajutorul butonului principal, selectați **BAKE**, fixați temperatura la 170 °C și durata la 10 minute. Apăsați pe butonul de pornire pentru a începe gătitul.
- La finalul gătirii, scoateți recipientul din stație și lăsați scones să se răcească.

GOGOȘI GLAZURATE

PREPARARE: 3 ORE | DOSPIRE: 3 ORE | DURATA DE GĂTIRE: 6 MINUTE |
CANTITATE: 10-12 PORȚII

INGREDIENTE

320 g de făină și încă puțin pentru presărat

40 g de zahăr fin

un plic cu 7 g de drojdie instant

120 ml de lapte integral și încă puțin pentru ungere

70 g de unt sărat, topit

1 ou mare, bătut

Spray cu ulei, după cum este necesar

GLAZURĂ

180 g de zahăr pudră

40 ml de lapte integral

1 linguriță de esență de vanilie

DECORARE

Zmeură liofilizată

Bomboane mici decorative de ciocolată



2,3 l
Recipient CleanCrisp

BAKE

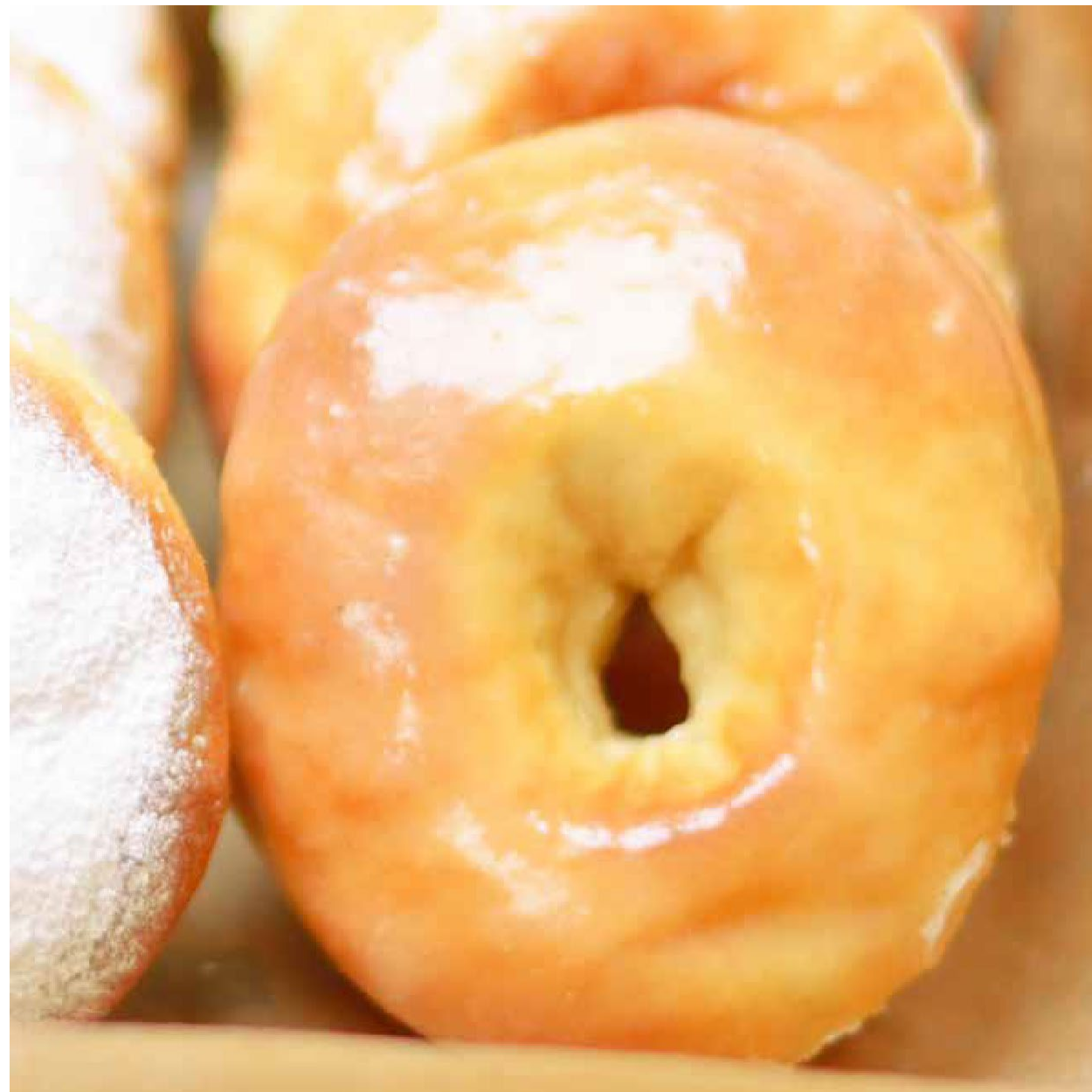


COMPLEXITATE MEDIE



INSTRUCȚIUNI

- Într-un castron mare adăugați făina, zahărul fin și drojdia. Faceți o adâncitură în ingredientele uscate și adăugați laptele, untul topit și oul bătut. Amestecați până obțineți un aluat neomogen. Răsturnați aluatul pe o suprafață de lucru pe care ați presărat făină și frământați timp de 5-10 minute sau până obțineți un aluat omogen. Puneți aluatul într-un castron curat, acoperiți-l și lăsați-l să crească timp de 2 ore sau până își dublează volumul.
- După ce a crescut, răsturnați aluatul pe o suprafață pe care ați presărat puțină făină. Scoateți aerul din aluat și întindeți-l până ajunge la o grosime de 1 cm. Folosiți o formă de decupat gogoși sau biscuiți cu diametrul de 8 cm pentru a decupa 10-12 gogoși. Cu o formă de decupat cu diametrul de 3 cm, decupați găurile din centru. Va trebui să întindeți resturile de aluat de câteva până obțineți toate gogoșile. După ce le-ați decupat, acoperiți-le și lăsați-le la dospit timp de 1 oră.
- După ce au crescut, ungeți gogoșile cu lapte. Preîncălziți aparatul înainte de a coace gogoșile. Așezați placa de gătire în recipientul de 2,3 l și pulverizați-o cu ulei. Ajustați baza modulară în poziția superioară pe coloana principală pentru a ridica recipientul la elementul de încălzire și a-l etanșa în timpul gătirii și introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați BAKE, fixați temperatura la 165 °C și durata la 5 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe preîncălzirea. După ce s-a preîncălzit, scoateți recipientul din stație și așezați 4 gogoși pe placa de gătire, apoi introduceți recipientul în stație. Cu ajutorul butonului principal, selectați BAKE, fixați temperatura la 165 °C și durata la 6 minute. Apăsăți pe butonul de pornire pentru a începe gătitul. Repetați procesul cu gogoșile rămase.
- În timp ce se coc gogoșile, amestecați zahărul pudră cu laptele și esența de vanilie până obțineți o consistență omogenă.
- După ce ați copt toate gogoșile, înmuiați partea de sus a fiecărei gogoși în glazură și decorați-o după preferințe.



2.3 I - Tabel pentru prăjire cu aer cald

NOTĂ: În cazul în care gătiți cantități mai mici de alimente, utilizați funcția recomandată, dar reduceți durata. Pentru cele mai bune rezultate, verificați alimentele în mod regulat și scuturați-le sau amestecați-le des până când obțineți rezultatul dorit.

DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI

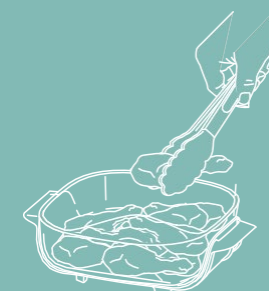
NOTĂ: Instalați placa de gătit înainte de a găti.

NOTĂ: Când gătiți mai multe alimente unul după altul, reduceți timpul de gătit cu 3-5 minute pentru a preveni gătitul excesiv.

INGREDIENT	CANTITATE	PREPARARE	ULEI	FUNCȚIE	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE	ACȚIUNE
LEGUME							
Sparanghel	250 g	Tulpinile tăiate	Amestecați cu 2 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	4-6 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Ardei	4 ardei	Fără semințe, în sferturi	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	10-12 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Broccoli	350 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	6-10 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Cartofi mici	600 g	Tăiați în sferturi	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Dovleac plăcintar	450 g	Fără coajă, bucăți de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	15-20 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Morcovi	450 g	Fără coajă, bucăți de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	15-20 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Conopidă	300 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 2 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	9-14 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Fasole verde	500 g	Curățată	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	7-10 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Ciuperci	300 g	Clătite, tăiate în sferturi	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	10-12 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Cartofi dulci	450 g	În bucăți de 1,5 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	15-20 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Dovlecel	450 g	Tăiați rondele de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	8-10 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
CARNE DE PASĂRE							
Pulpe inferioare de pui	5-6	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	18-22 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Aripioare de pui	500 g	Secționare, fără vârf	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	15-20 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Piept de pui	3-4 (200 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	20-24 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Pulpe superioare de pui, cu os	4 (150-170 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	18-22 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Pulpe superioare de pui, fără os	4 (90 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	15-18 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
CARNE DE VITĂ							
Chiftele, proaspete	24 (400 g)	Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	7-9 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătit
Friptură, vrăbioară sau mușchi	2 (2 cm grosime, 230 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	8 minute (mediu)	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau amestecați des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. 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 gătit pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



2.3 I - Tabel pentru prăjire cu aer cald, continuare

NOTĂ: În cazul în care gătiți cantități mai mici de alimente, utilizați funcția recomandată, dar reduceți durata. Pentru cele mai bune rezultate, verificați alimentele în mod regulat și scuturați-le sau amestecați-le des până când obțineți rezultatul dorit.

NOTĂ: Instalați placa de gătit înainte de a găti.

NOTĂ: Când gătiți mai multe alimente unul după altul, reduceți timpul de gătit cu 3-5 minute pentru a preveni gătitul excesiv.

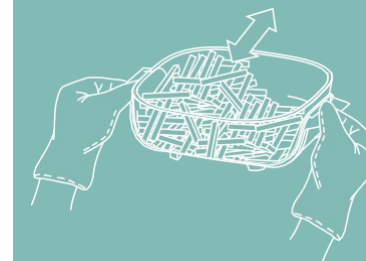
INGREDIENT	DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI		PREPARARE	ULEI	FUNCTIE	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE	ACȚIUNE
	CANTITATE							
CARNE DE PORC								
Cârnați	8		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	15-18 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Bacon din piept de porc	6 felii		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	220 °C	4-6 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Bacon canadian	4 felii		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	220 °C	4-6 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Cotlete de porc	2 (200 g fiecare)		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	15-19 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
FRUCTE DE MARE								
Fileuri de somon	4 (120 g fiecare)		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	7-12 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Creveți	300 g		Decorticați	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	4-6 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătit
VEGETARIAN								
Brânză halloumi	500 g		În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	220 °C	8-10 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătit
Tofu, extra ferm	500 g		În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	10-12 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătit
ALIMENTE CONGELATE								
Burgeri	2 chiftele		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	10-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Nuggets de pui	500 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	8-12 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătit
Batoane de pește	8-14		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	8-10 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Chifteluțe plate din cartofi rași	6		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	12-16 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Cartofi pai	450 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	13-18 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătit
Cartofi tăiați în sferturi	500 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	13-18 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătit
Inele de ceapă	350 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	8-10 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătit
Langustine	400 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	10-12 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Crochete de legume	500 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	10-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătit
Cârnați vegetali	8-10		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	9-11 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătit

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau amestecați des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. 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 gătit pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



5,7 l - Tabel pentru prăjire cu aer cald

NOTĂ: În cazul în care gătiți cantități mai mici de alimente, utilizați funcția recomandată, dar reduceți durata. Pentru cele mai bune rezultate, verificați alimentele în mod regulat și scuturați-le sau amestecați-le des până când obțineți rezultatul dorit.

NOTĂ: Instalați placa de gătit înainte de a găti.

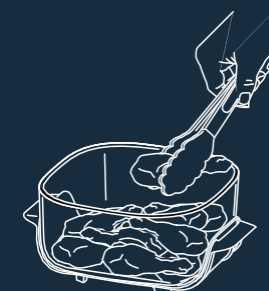
NOTĂ: Când gătiți mai multe alimente unul după altul, reduceți timpul de gătit cu 3-5 minute pentru a preveni gătitul excesiv.

DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI

INGREDIENT	CANTITATE	PREPARARE	ULEI	FUNCȚIE	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE	ACȚIUNE
LEGUME							
Sparanghel	500 g	Tulpinile tăiate	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	5-8 min.	Amestecați de 2 ori în timpul gătirii
Ardei	10 ardei	Fără semințe, în sferturi	Amestecați cu 2 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	15-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Broccoli	750 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	14-18 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Cartofi mici	1,2 kg	Tăiați în sferturi	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	25-30 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Dovleac plăcintar	900 g	Fără coajă, bucăți de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	180 °C	25-30 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Morcovi	900 g	Fără coajă, bucăți de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	20-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Conopidă	750 g	Inflorescențe de 2,5 cm	Amestecați cu 2 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Fasole verde	700 g	Curățată	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	180 °C	10-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Ciuperci	700 g	Clătite, tăiate în sferturi	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	18-22 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Cartofi dulci	900 g	În bucăți de 1,5 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	180 °C	25-30 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Dovlecel	800 g	Tăiați rondele de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	18-22 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
CARNE DE PASĂRE							
Piept de pui, fără os	4-5 (200 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY	190 °C	25-30 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Pulpe inferioare de pui	6-8	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY	200 °C	20-25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Aripioare de pui	1 kg	Secționare, fără vârf	Ungeți cu ulei	AIR FRY	200 °C	25-35 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Pulpe superioare de pui, cu os	4-5 (150-170 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY	180 °C	22-26 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Pulpe superioare de pui, fără os	4-6 (100-120 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY	180 °C	20-25 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
FRUCTE DE MARE							
Fileuri de cod	4-6 (110 g fiecare)	Ungeți cu ulei	Ungeți cu ulei	AIR FRY	200 °C	12-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit
Fileuri de somon	6 (120 g fiecare)	Fără	Ungeți cu ulei	AIR FRY	200 °C	12-15 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătit
Creveți	500 g	Decorticați	Amestecați cu 2 lingură ulei	AIR FRY	200 °C	6-8 min.	Amestecați la jumătatea duratei de gătit

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau amestecați des.

Pentru cele mai bune rezultate, întoarceți alimentele la jumătatea duratei de gătit. 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 gătit pentru a vă ghida și adaptați-le în funcție de preferințele dvs.



SAU



5,7 l - Tabel pentru prăjire cu aer cald, continuare

NOTĂ: În cazul în care gătiți cantități mai mici de alimente, utilizați funcția recomandată, dar reduceți durata. Pentru cele mai bune rezultate, verificați alimentele în mod regulat și scuturați-le sau amestecați-le des până când obțineți rezultatul dorit.

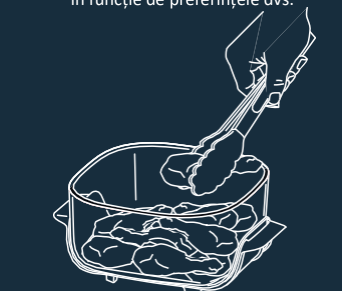
NOTĂ: Instalați placa de gătire înainte de a găti.

NOTĂ: Când gătiți mai multe alimente unul după altul, reduceți timpul de gătire cu 3-5 minute pentru a preveni gătitul excesiv.

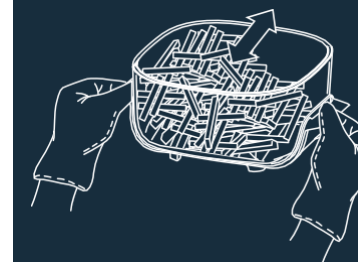
INGREDIENT	DURATELE DE GĂTIRE SUNT VALABILE NUMAI PENTRU ACESTE CANTITĂȚI		PREPARARE	ULEI	FUNCȚIE	TEMPERATURĂ	DURATĂ DE GĂTIRE	ACȚIUNE
	CANTITATE							
VEGETARIAN								
Brânză halloumi	750 g		În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	220 °C	10-14 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Tofu, extra ferm	750 g		În cuburi de 2 cm	Amestecați cu 1 lingură de ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	14-16 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
CARNE DE VITĂ								
Chiftele, proaspete	24 (400 g)		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	10-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Fripturi	3 bucăți de friptură (2 cm grosime, 230 g fiecare)		Ungeți cu ulei	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	10 minute (mediu)	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
CARNE DE PORC								
Bacon canadian	4-5 bucăți		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	220 °C	6-8 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Cotlete de porc	3 (200 g fiecare)		Ungeți cu ulei	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	18-22 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Mușchiuleț de porc	2 bucăți de mușchiuleț (500 g fiecare, tăiate în jumătate),		Tăiați în jumătate pe lățime	Ungeți cu ulei	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	200 °C	18-24 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Cârnați	10-12 cârnați		Fără	Fără	AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	180 °C	20-26 min.	Întoarceți de 3-4 ori pe durata gătirii
ALIMENTE CONGELATE								
Burgeri	4 chiftele (55-110 g fiecare)		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	12-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Nuggets de pui	900 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Pui Kiev	4		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	22-26 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Batoane de pește	10-12		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	12-15 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Cartofi pai	900 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	20-25 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Chifteluțe plate din cartofi rași	8-12		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	16-20 min.	Întoarceți la jumătatea duratei de gătire
Cartofi tăiați în sferturi	900 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	18-24 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Inele de ceapă	650 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	10-15 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Langustine	650 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Crochete de legume	900 g		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	15-20 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii
Cârnați vegetarieni	10-12		Fără	Fără	MAX CRISP (Consistență crocantă maximă)	240 °C	10-14 min.	Amestecați de 2-3 ori în timpul gătirii

Pentru cele mai bune rezultate, scuturați sau amestecați 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 PRO

FRITEUZĂ CU AER CALD CU RECIPIENT DIN STICLĂ XL

AS101UKSeries_IG_QSG_MP_Mv13

NINJA CRISPI este o marcă comercială înregistrată deținută de SharkNinja Operating LLC.

CLEANCRISS este o marcă comercială înregistrată deținută de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC.