

Prima di utilizzare l'unità assicurati di avere letto il Manuale d'uso Ninja allegato.



NINJA CRISPI

SISTEMA DI COTTURA IN VETRO
PORTATILE

Guida rapida

Ricette, tabelle e suggerimenti culinari



Benvenuto nel tuo sistema di cottura completo portatile

Ora hai il potere di una friggitrice ad aria nel palmo della tua mano.
Continua a leggere per suggerimenti, trucchi e istruzioni per la tua friggitrice ad aria CRISPi.



CHIUDI



RENDI CROCCANTE



SERVI



CONSERVA

Sommario

Descrizione di Ninja CRISPi	2
Scopri il tuo Starter Set TempWare	3
Descrizione del pannello di controllo	4
4 programmi in 1	5
Piatti croccanti	6
Riscaldamento degli avanzi	7
Pianificazione settimanale dei pasti	8-9
Consigli di riscaldamento	10
Guida alla pulizia	11
Ricette per il contenitore piccolo	12-25
Tabelle di cottura per il contenitore piccolo	26-29
Ricette per il contenitore grande	30-43
Tabelle di cottura per il contenitore grande	44-51

Simboli del ricettario

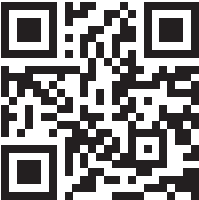
Nel ricettario abbiamo utilizzato i seguenti simboli per aiutarti a trovare le ricette più adatte a te.



La preparazione dei pasti non è mai stata così facile.

Trova tutti i contenitori di cui hai bisogno per rendere i tuoi pasti settimanali un gioco da ragazzi.

Acquista i tuoi all'indirizzo ninjakitchen.eu



SCANSIONARE QUI

- Video introduttivi
- Suggerimenti e ricette
- Aggiungi alla tua collezione di contenitori

Incluso nello starter set



Contenitore piccolo da 1,4 L
Soddisfa fino a 2 persone

Incluso nello starter set



Contenitore grande da 3,8 L
Soddisfa fino a 6 persone

Descrizione di Ninja CRISPi

Friggitrice ad aria da 1.700 W con pod leggero

NOTA: i colori e le modalità possono variare

CRISPi PowerPod

Rileva quale contenitore TempWare stai utilizzando e imposta la temperatura di cottura più adatta.

Piedini stabili per piani d'appoggio

Grazie ai suoi robusti poli resistenti al calore, PowerPod può essere appoggiato sulle superfici.

Piastre per frittura antiaderenti

In versione grande e piccola, si adattano ai contenitori TempWare per garantire cibi perfettamente croccanti.

Manici antiscivolo a presa facile e permanente

Trasporto facile dalla cucina alla tavola, i manici sono sempre freddi al tatto, per una presa sicura anche dopo la cottura.



Design salvaspazio

Il pod può essere posizionato sui contenitori.



Adattatore per il contenitore grande

Adatta PowerPod al contenitore grande.

Suggerimento: non è necessario alcun adattatore per il contenitore piccolo.

Contenitore TempWare

Vetro resistente al calore elevato che funge anche a piatto da portata e marinatura.

Suggerimento: la friggitrice ad aria CRISPi funziona **SOLO** con i contenitori in vetro TempWare.

TempWare

Sistema contenitore

Resistente al calore

Progettato per resistere a temperature elevate durante la cottura.

Resistente agli shock termici

Passa dal congelamento alla croccantezza in pochi minuti.

Lavabile in lavastoviglie

I contenitori e i coperchi lavabili in lavastoviglie sono senza bisfenolo A.

Dimensioni disponibili del container.

Scansiona il codice QR per scoprire altri contenitori di diverse dimensioni e cucinare una vasta selezione di pietanze, in qualsiasi momento.



Contenitore piccolo da
1,4 L



Contenitore grande da
3,8 L

Scopri il tuo starter set TempWare



3,8L
Contenitore grande
Soddisfa fino a 6 persone

Coperchio a scatto

per conservare facilmente gli avanzi.

Manici ergonomici non rimovibili

I manici non rimovibili rimangono saldamente in posizione e facilitano il trasporto dalla cucina alla tavola.



1,4L
Contenitore piccolo
Soddisfa fino a 2 persone

Piedini resistenti al calore

Posizionare il contenitore e l'adattatore su una superficie con piedini robusti e resistenti al calore.

Sicuro su

GRANITO | LAMINATO | QUARZO
LEGNO MASSELLO | MARMO



Descrizione del pannello di controllo

Cottura semplificata con 4 funzioni.



Introduzione

1

Power (Accensione)

Premere **START (AVVIO)/ACCENSIONE** su CRISPi PowerPod per accenderlo.

2

Selezionare la modalità

Premere il pulsante **MODE (MODALITÀ)** per selezionare il programma di cottura desiderata.

3

Regolare il tempo

La modalità inizierà con un tempo suggerito. Premere - o + per regolare il tempo di cottura prima o durante la cottura.

4

Avviare la cottura

Premere **START (AVVIO)/ACCENSIONE** per avviare la cottura.

4 programmi in 1

Passa da un calore basso a un calore elevato con 4 funzioni di cottura.
Vedere le pagine 26-29 e 44-51 per le tabelle di cottura dettagliate.

Calore basso

70 °C

Calore alto

Cuoce come un forno
a 200 °C

Keep Warm
(Mantenimento
al caldo)



Consente di mantenere caldi i piatti finché non saranno serviti a tavola.

Ideale per:

mantenere i pasti precotti caldi o riscaldare pane e dolci.

Recrisp
(Nuova
croccantezza):



Riscalda gli avanzi con un calore delicato.

Ideale per:

cibi densi, golosi piatti con formaggio gratinato o per rendere croccanti carni, verdure e avanzi precotti, come la pizza.

Roast
(Cottura arrosto)



Perfetto per tagli di carne di grandi dimensioni.

Ideale per:

cucinare tagli di carne di grandi dimensioni come pollo intero o fettine di manzo.

Air Fry
(Frittura ad aria)



Friggi ad aria alla perfezione o riporta gli avanzi alla loro originale croccantezza.

Ideale per:

patatine fritte fresche o surgelate, crocchette di pollo, carni di piccole dimensioni e per riscaldare cibi con la friggitrice ad aria.

Piatti croccanti

Frittura ad aria di cibi freschi o surgelati alla perfezione.

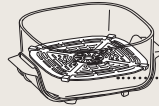
Come friggere

Roast
(Cottura arrosto)

Air Fry
(Frittura ad aria)

1 Scegliere il contenitore e aggiungere la piastra antiaderente per friggitrice ad aria

Posizionare la piastra antiaderente a livello dei manici per prestazioni ottimali.



LIVELLO DELLA PIASTRA ANTIADERENTE

2 Aggiungere il cibo

Condire o marinare se necessario. **Suggerimento:** è possibile marinare direttamente nel contenitore TempWare.

Nota: la carta forno non può essere utilizzata nei contenitori TempWare

3 Inserire il pod e selezionare la modalità

Inserire il pod sull'adattatore fino a sentire uno scatto anteriore e posteriore. Posizionare il pod e l'adattatore montati sopra il contenitore. Selezionare la modalità e regolare il tempo secondo necessità.

Nota: l'adattatore non deve essere utilizzato durante la cottura con il contenitore piccolo.

4 Girare il cibo di tanto in tanto

Sollevare il pod per girare gli ingredienti 1-2 volte utilizzando pinze con punta in silicone.

Sicurezza: la cottura si interrompe automaticamente quando si estrae il pod dal contenitore. Per riprendere la cottura, posizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO).

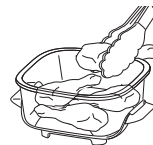
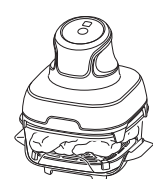
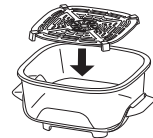
5 Servire

I contenitori TempWare possono essere posizionati direttamente su qualsiasi superficie.

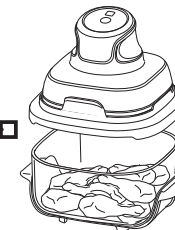
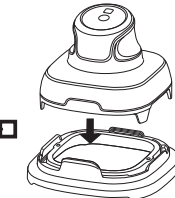
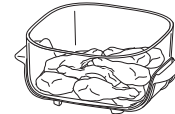
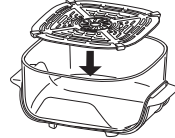


Nota: PowerPod può essere posizionato su una superficie con piedini robusti e resistenti al calore.

Contenitore
piccolo da 1,4 L



Contenitore
grande da 3,8 L



Suggerimenti:
utilizzare l'adattatore per il contenitore grande.

Quando si controlla il cibo, sollevare il pod con l'adattatore collegato.

Riscaldamento degli avanzi

Trasforma gli avanzi in nuove pietanze.

Come riscaldare

Recrisp
(Nuova
croccantezza):

1 Aggiungere la piastra antiaderente per friggitrice ad aria

2 Inserire i cibi da riscaldare

Inserire gli alimenti che si desidera riscaldare (carne, verdure ecc.).

3 Inserire PowerPod e selezionare la modalità

Posizionare PowerPod sul contenitore. Selezionare Recrisp (Nuova croccantezza). Cuocere per 5-12 minuti o fino a quando il cibo non è caldo.

4 Rimuovere la piastra antiaderente e servire

Utilizzare una forchetta per rimuovere la piastra antiaderente, quindi servire. I contenitori TempGuard possono essere posizionati direttamente su una superficie.

Suggerimento: il contenitore piccolo da 1,4 L è della dimensione perfetta per gli avanzi.

GUARDA I VIDEO
INTRODUTTIVI



Usa i contenitori piccolo e grande per preparare il pranzo e la cena per la settimana.

Segui questa guida per trovare l'ispirazione e aggiungi le tue ricette e ingredienti preferiti.

Legenda:

utilizzare i colori sottostanti per preparare i pasti in ogni contenitore.

Contenitore piccolo
da 1,4 L



Contenitore grande
da 3,8 L



La tua guida semplice

PRANZO

Bocconcini di cavolfiore alla Buffalo con salsa al formaggio blu serviti con insalata di cetrioli e sedano



Vedere le pagine 12-13 per la ricetta.

Petto di pollo servito su un letto di insalata fresca



Vedere le pagine 26-29 per la tabella della frittura ad aria.

Tacos di salmone (con gli avanzi di salmone della sera precedente).



Vedere pagina 7 per indicazioni sul riscaldamento.

Toast con pollo, mozzarella e avocado (con avanzi di pollo della sera precedente)



Vedere pagina 7 per indicazioni sul riscaldamento.

Gamberetti Teriyaki con peperoni e broccoli



Vedere le pagine 16-17 per creare il proprio pasto CRISPI

CENA

Fajitas di manzo



Vedere le pagine 34-35 per la ricetta.

Salmone aromatico con patate al sommacco e peperoni Padrón



Vedere pagina 38 per la ricetta.

Pollo Peri Peri servito con mais dolce e patatine



Vedere le pagine 36-37 per la ricetta.

Satay di pollo con salsa di arachidi



Vedere le pagine 40-41 per la ricetta.

Pasta al forno con pomodoro e formaggio servita con insalata di pomodori freschi



Vedere pagina 39 per la ricetta.

alla pianificazione settimanale dei pasti

CONSIGLI DI RISCALDAMENTO

SÌ 

Servire immediatamente il cibo riscaldato
Riscaldare le carni e il riso fino a quando non risultano perfettamente caldi e fumanti, con una temperatura interna di 75 °C
Lasciare raffreddare il cibo prima di metterlo in frigorifero
Girare o capovolgere gli alimenti a metà cottura
Per evitare che le carni risultino secche e per un riscaldamento uniforme, tagliare a metà o a fette prima di riscaldare nuovamente
Quando si riscaldano stufati, alimenti saltati in padella e paste con salse, mescolare regolarmente per un riscaldamento uniforme
Quando si riscaldano lasagne, sformati di carne con purè di patate, pasticci e pasta al forno, cuocere prima al microonde (assicurandosi di rimuovere la piastra antiaderente). Successivamente, riscaldare per ottenere una croccantezza uniforme

NO 

Non sovraccaricare la piastra antiaderente e lasciare spazio tra le carni per ottenere una croccantezza extra
Non riscaldare carni o riso più di una volta
Non utilizzare carta forno

Guida alla pulizia

CRISPi PowerPod

Pulire con un panno umido dopo ogni utilizzo. NON immergere MAI PowerPod in acqua o altri liquidi. NON lavare MAI PowerPod in lavastoviglie.

Contenitori Tempware

Lavabili in lavastoviglie o a mano. In caso di lavaggio a mano, risciacquare accuratamente e asciugare all'aria o con un asciughino tutte le parti dopo l'uso. Assicurarsi di sciacquare tra i manici e la superficie in vetro per rimuovere eventuale sporcizia o sapone.

Nota: il vetro resiste alle alte temperature ed è sicuro da immergere in acqua fredda anche quando è caldo.

Piastre antiaderenti

Lavabili in lavastoviglie o a mano. In caso di lavaggio a mano, risciacquare accuratamente e asciugare all'aria o con un asciughino tutte le parti dopo l'uso.

Coperchi

Lavabili in lavastoviglie (solo sul ripiano superiore) o a mano. In caso di lavaggio a mano, risciacquare accuratamente e asciugare all'aria o con un asciughino tutte le parti dopo l'uso.

Adattatore

Lavabile in lavastoviglie o a mano. In caso di lavaggio a mano, asciugare accuratamente all'aria o con un asciughino dopo l'uso.

Bocconcini di cavolfiore alla Buffalo con salsa al formaggio blu

Preparazione: 10 minuti | **Cottura:** 10 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) | **Quantità:** 1-2 porzioni

Ingredienti

- Olio vegetale spray, se necessario
- 40 g di farina 00
- ½ cucchiaino di cipolla granulare
- ¼ di cucchiaino di aglio granulare
- ¼ di cucchiaino di cumino macinato
- ½ cucchiaino di paprika
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 70 ml di latte a scelta
- 215 g di cavolfiore, tagliato in cimette di 4 cm
- 30 ml di salsa Buffalo

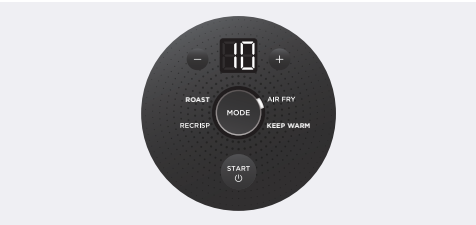
Salsa al formaggio blu

- 30 g di panna acida
- 15 g di maionese
- 40 g di formaggio blu, sbriciolato
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata finemente
- Sale e pepe nero macinato, a piacere

Preparazione



Inserire la piastra antiaderente nel contenitore **piccolo** e spruzzare generosamente con olio. In una ciotola capiente, unire la farina, la cipolla granulare, l'aglio granulare, il cumino, la paprika, il sale e il pepe. Sbattere gradualmente il latte fino a ottenere una pastella liscia e densa. Aggiungere le cimette di cavolfiore e mescolare accuratamente fino a quando non saranno completamente ricoperte. Trasferire il cavolfiore nella piastra antiaderente, eliminando la pastella in eccesso, quindi spruzzare generosamente con olio.



Inserire l'adattatore in CRISPi PowerPod, quindi installarlo sul contenitore. Premere **MODE (MODALITÀ)** fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 40 minuti e premere **START (AVVIO)** per avviare la cottura.



Per preparare la salsa al formaggio blu, mettere tutti gli ingredienti in una ciotola piccola e mescolare fino a quando non saranno uniformemente amalgamati.



Al termine della cottura, estrarre il cavolfiore e mescolare con la salsa buffalo. Servire caldo con la salsa al formaggio blu a parte.



Contenitore piccolo | 1,4 L

Per iniziare



RICETTA PER PRINCIPIANTI



Gamberi al cocco

Preparazione: 15 minuti | **Cottura:** 8 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)
Quantità: 2 porzioni



Ingredienti

Olio vegetale spray, se necessario
1 cucchiaino di farina 00
½ cucchiaino di farina di mais
½ cucchiaino di paprika
Sale e pepe nero macinato, a piacere
1 uovo grande, sbattuto
30 g di pangrattato panko
10 g di cocco essiccato
120 g di gamberi reali crudi, scongelati
Salsa agrodolce al peperoncino, per servire



Preparazione

- 1. Inserire la piastra antiaderente nel contenitore piccolo** e spruzzare generosamente con olio. In una ciotola piccola, unire la farina, la farina di mais, la paprika, condire con il sale e il pepe e mescolare. In una seconda ciotola piccola aggiungere l'uovo sbattuto. In una terza ciotola più grande, unire il pangrattato panko e il cocco essiccato e mescolare bene.
- Per preparare i gamberi, prima asciugarli tamponandoli con carta da cucina. Passare i gamberi pochi alla volta nella farina speziata, poi nell'uovo e infine nel mix di pangrattato panko e cocco, assicurandosi che vengano ricoperti in modo uniforme.
- Trasferire i gamberi sulla piastra antiaderente, quindi spruzzare generosamente con olio.
- Inserire CRISPi PowerPod nel contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 8 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Quando vengono visualizzati 2 minuti, rimuovere PowerPod, girare e riposizionare i gamberi per una croccantezza uniforme. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Al termine della cottura, servire i gamberi croccanti al cocco con la salsa agrodolce al peperoncino.

Toast di pane a lievitazione naturale con formaggio e chutney di pomodoro

Preparazione: 5 minuti | **Cottura:** 12 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)
Quantità: 1 porzione



Ingredienti

1 pagnotta da 24 cm di pane a lievitazione naturale, tagliata a fette di 1 cm e divisa a metà
2 fette di formaggio Cheddar, Gouda o Emmental
½ cucchiaino di chutney di pomodoro
Sale e pepe nero macinato, a piacere
1 cucchiaino di burro salato, ammorbidito



Preparazione

- 1. Inserire la piastra antiaderente nel contenitore piccolo.** Su un piano pulito, disporre le due metà di pane a lievitazione naturale. Su una metà, mettere le 2 fette di formaggio scelto, aggiungere il chutney di pomodoro e condire con il sale e il pepe. Coprire con l'altra metà del pane a lievitazione naturale. Distribuire uniformemente il burro ammorbidito sulla parte esterna di entrambe le fette e collocarle sulla piastra antiaderente.
- Inserire CRISPi PowerPod nel contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 12 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Quando vengono visualizzati 4 minuti, rimuovere PowerPod e girare il toast con pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Al termine della cottura, rimuovere il toast dalla piastra antiaderente e gustarlo caldo.

SUGGERIMENTO: utilizzare pane senza glutine per esigenze dietetiche.

Mescola e abbina le tue carni e verdure preferite



1,4L CONTENITORE PICCOLO

1-2 porzioni con un
pasto CRISPi personale.

Fase 1 Scegli carne o pesce

Marina o condisci a piacere

POLLAME

2 COSCE DI POLLO SENZA OSSA,
TAGLIATE A METÀ (90 G L'UNA)
1 PETTO DI POLLO DISOSSATO E
SENZA PELLE (170 G L'UNO), TAGLIATO
A METÀ IN SENSO LONGITUDINALE
6 CROCCHETTE DI POLLO SURGELATE

MANZO

1 CONTROFILETTO (230 G)
6 POLPETTE (15 G L'UNA)
200 G DI STRISCE DI BISTECCA

PESCE E FRUTTI DI MARE

8-10 GAMBERI GRANDI FRESCHI
O CONGELATI
(SGUSCIATI E PRIVATI DEL BUDELLO)
1 FILETTO DI SALMONE (120 G)

MAIALE

1 BRACIOLA DI MAIALE DISOSSATA
(150 G)
2 SALSICCE

A BASE VEGETALE

280 G DI TOFU, EXTRA SODO
TAGLIATO IN PEZZI DI 4 CM
150 G DI CARNE VEGETALE,
(FRESCA O CONGELATA)
TAGLIATA IN PEZZI DI 4 CM

SUGGERIMENTO: per un tocco più
gustoso, posizionare la carne sulla piastra
antiaderente nel contenitore e spennellare
su tutti i lati con la marinatura desiderata.
Mettere in frigo per 30 minuti o per tutta
la notte.

Fase 2 Scegli le verdure

Versare 1 cucchiaino di olio e
condire come desiderato

100 G DI FAGIOLINI,
mondati

100 G DI ASPARAGI
mondati, tagliati a pezzetti di 8 cm

1 PEPERONE (150 G)
con semi, tagliato in quarti

200 G DI PATATE NOVELLE BABY
tagliate in quarti

150 G DI CAVOLFIORE
tagliato in pezzi di 4 cm

150 G DI PATATE DOLCI
tagliate in pezzi di 4 cm

120 G DI ZUCCHINE
tagliate in pezzi di 4 cm

120 G DI MELANZANE
tagliate in pezzi di 4 cm

120 G DI FUNGHI
tagliati in quarti

120 G DI PATATINE FRITTE FRESCHE

120 G DI PATATE DOLCI SURGELATE

Mescola e abbina le verdure
come desideri!

SUGGERIMENTO: se si desidera cucinare
verdure delicate come broccoli o
fagiolini, per ottenere i migliori risultati
aggiungerle verso la fine della cottura.

Fase 3 Cuoci con la funzione AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)

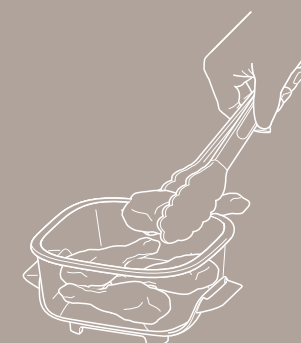
Seguendo le istruzioni riportate di seguito

Colloca carne/pesce e verdure
fianco a fianco sulla piastra
antiaderente.

Cuoci con la funzione AIR FRY
(FRITTURA AD ARIA). Vedi la
tabella seguente per i tempi di
cottura consigliati relativi alle
carni suggerite nella FASE 1.

Tipo di alimento	Tempo
POLLO	15-20 MINUTI
MANZO	8-15 MINUTI
PESCE	6-15 MINUTI
MAIALE	12-15 MINUTI
TOFU/SOSTITUTO DELLA CARNE	10-15 MINUTI

Gira a metà cottura per
una cottura uniforme.



NOTA: assicurarsi che il cibo raggiunga
le corrette temperature per la cottura
sicura degli alimenti. Per le temperature
raccomandate per una cottura
sicura degli alimenti fare riferimento
all'autorità locale competente in materia
di norme alimentari.

Fase 4 Completa come desideri

SALSA TERIYAKI

SALSA BUFFALO

SALSA PERI PERI

SALSA HOISIN

SALSA BBQ

GLASSA AL BALSAMICO

SEMI DI SESAMO

CIPOLLE FRITTE CRISPY

VERDURE SOTTACETO

FORMAGGIO SBRICIOLATO
(PARMIGIANO, FETA, CAPRINO ECC.)

ERBE AROMATICHE FRESCHE

Cosce di pollo marinate al limone e all'aglio con zucchine e pomodori

Preparazione: 10 minuti | **Marinatura:** oltre 3 ore | **Cottura:** 18 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) | **Quantità:** 1 porzione

Ingredienti

- 2 cucchiaini di olio d'oliva, divisi
- Scorza di un limone, divisa
- 1 spicchio d'aglio piccolo, sbucciato, tritato
- 1 cucchiaino e mezzo di senape di Digione
- 2 cosce di pollo disossate e senza pelle (circa 80-90 g l'una)
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- ½ zucchina piccola (circa 120 g), tagliata a metà in senso longitudinale e in pezzetti di 4 cm
- 6 pomodori ciliegini
- Spicchi di limone, per servire
- Prezzemolo fresco, tritato, per servire

Preparazione



Inserire la piastra antiaderente nel contenitore piccolo e spruzzare generosamente con olio. In una ciotola piccola, unire 1 cucchiaino e mezzo di olio d'oliva, ¾ di scorza di limone, l'aglio, la senape di Digione, le cosce di pollo, il sale e il pepe. Mescolare bene, quindi trasferire sulla piastra antiaderente.



In una ciotola piccola, mescolare la zucchina e i pomodori con l'olio d'oliva rimanente, la scorza di limone e condire con sale e pepe. Trasferire sulla piastra antiaderente. Mettere il coperchio sul contenitore e lasciare in frigorifero per almeno 3 ore o durante la notte.





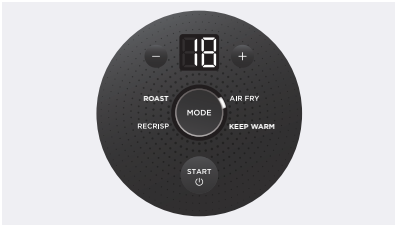
Contenitore piccolo | 1,4 L

Per iniziare



RICETTA PER PRINCIPIANTI





Estrarre il contenitore dal frigorifero. Rimuovere il coperchio e inserire CRISPi PowerPod sul contenitore, impostare su **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 18 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.



Quando vengono visualizzati 5 minuti, rimuovere PowerPod, girare le cosce di pollo e mescolare le verdure. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.



Al termine della cottura, con un termometro esterno, verificare che il pollo abbia raggiunto una temperatura interna di 75 °C. Collocare le cosce di pollo, le zucchine e i pomodori su un piatto e versare l'eventuale succo che è rimasto sul fondo del contenitore. Servire con spicchi di limone e prezzemolo tritato.

PASTO PRINCIPALE

PASTO PRINCIPALE



Parmigiana di pollo

Preparazione: 10 minuti | **Cottura:** 18 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)

Quantità: 1 porzione



Contenitore piccolo | 1,4 L



RICETTA PER PRINCIPIANTI



Ingredienti

Olio vegetale spray, se necessario

1 cucchiaino di farina 00

¼ di cucchiaino di origano

Sale e pepe nero macinato, a piacere

1 uovo piccolo, sbattuto

3 cucchiaini di pangrattato panko

1 cucchiaino e mezzo di Parmigiano, grattugiato finemente

1 petto di pollo (175-200 g), appiattito a 1 cm di spessore

2 cucchiaini di passata

30 g di mozzarella grattugiata

Basilico fresco, per decorare

Preparazione

- 1. Inserire la piastra antiaderente nel contenitore piccolo** e spruzzare generosamente con olio. Versare in una ciotola media la farina e condire con origano, sale e pepe. Versare l'uovo sbattuto in un'altra ciotola media. In una terza ciotola media, mescolare il pangrattato e il formaggio Parmigiano.
- 2.** Immergere entrambi i lati del pollo nella farina, quindi nell'uovo e successivamente nel pangrattato, per poi trasferire sulla piastra antiaderente.
- 3.** Inserire CRISPi PowerPod nel contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 18 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura. Quando vengono visualizzati 9 minuti, rimuovere PowerPod e girare delicatamente il pollo con pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sul contenitore per riprendere la cottura.
- 4.** Quando vengono visualizzati 3 minuti, estrarre PowerPod e spalmare la passata sul pollo completando con uno strato uniforme di mozzarella grattugiata. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- 5.** Al termine della cottura, con un termometro esterno, verificare che il pollo abbia raggiunto una temperatura interna di 75 °C. Cospargere la parmigiana di pollo con basilico fresco e servire immediatamente.

Tikka di paneer e peperone verde

Preparazione: 10 minuti | **Marinatura:** oltre 3 ore | **Cottura:** 13 minuti
Funzione: AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) | **Quantità:** 2 porzioni



Contenitore piccolo | 1,4 L







RICETTA PER PRINCIPIANTI

●

○

○

Ingredienti

- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 3 cucchiaini di yogurt bianco
- 1 spicchio d'aglio piccolo sbucciato, tritato
- 1 cucchiaino di zenzero fresco sbucciato, tritato
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- ¼ di cucchiaino di curcuma macinata
- ½ cucchiaino di cumino macinato
- ½ cucchiaino di coriandolo macinato
- Sale, a piacere
- 225 g di paneer, tagliato in 12 pezzi di 3 cm
- 1 peperoncino verde medio-piccolo, tagliato in pezzi di 3 cm
- Coriandolo fresco, tritato, per servire
- Yogurt bianco, da servire
- Spicchi di limone, per servire
- Pane naan, per servire



Preparazione

- Inserire la piastra antiaderente nel contenitore piccolo.** In una ciotola capiente, unire l'olio vegetale, lo yogurt, l'aglio, lo zenzero, il succo di limone, il peperoncino in polvere, la curcuma, il cumino macinato, il coriandolo macinato e il sale.
- Versare nella ciotola il paneer e i peperoni e ricoprire con il composto tikka. Trasferire sulla piastra antiaderente, quindi posizionare il coperchio sul contenitore. Lasciare marinare in frigorifero per almeno 3 ore o durante la notte.
- Estrarre il contenitore dal frigorifero, rimuovere il coperchio e spruzzare con olio. Inserire CRISPi PowerPod nel contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 13 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Quando vengono visualizzati 4 minuti, rimuovere PowerPod, mescolare il paneer e le verdure. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Al termine della cottura, rimuovere dalla piastra antiaderente e servire con coriandolo fresco, yogurt, spicchi di limone e pane naan.

Merluzzo al pesto rosso avvolto nel prosciutto con verdure baby

Preparazione: 10 minuti | **Cottura:** 15 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)
Quantità: 2 porzioni



Contenitore piccolo | 1,4 L







RICETTA PER PRINCIPIANTI

●

○

○

Ingredienti

- 100 g di asparagi, puliti e tagliati in pezzi di 4 cm
- 70 g di pannocchiette tagliate a metà in senso longitudinale
- 80 g di taccole
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 2 cucchiaini di pesto rosso
- 2 filetti di merluzzo (120 g l'uno), spessore massimo 2 cm
- 4 fette di prosciutto



Preparazione

- In un contenitore piccolo (senza piastra antiaderente), mescolare le verdure con l'olio, il sale e il pepe. Condire il merluzzo con sale e pepe e massaggiare con il pesto rosso. Disporre 2 fette di prosciutto sovrapposte a forma di croce su un tagliere. Posizionare un filetto di merluzzo sopra e ripiegare il prosciutto per formare un fagottino. Ripetere il procedimento con il merluzzo rimanente e mettere entrambi i filetti di merluzzo sopra le verdure nel contenitore.
- Inserire CRISPi PowerPod nel contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 15 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Quando vengono visualizzati 6 minuti, estrarre PowerPod. Collocare il merluzzo su un tagliere e mescolare le verdure. Girare il merluzzo, quindi rimetterlo sopra le verdure. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Al termine della cottura, servire il merluzzo avvolto nel prosciutto con le verdure.

Banane caramellate

Preparazione: 5 minuti | **Cottura:** 12 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)

Quantità: 2 porzioni



Contenitore piccolo | 1,4 L



RICETTA PER PRINCIPIANTI



Ingredienti

2 banane piccole, sbucciate, tagliate a metà in senso longitudinale

1 ½ cucchiaino e mezzo di zucchero di canna chiaro morbido

¼ di cucchiaino di cannella macinata

Yogurt greco, per servire

Noci Pecan tritate, per servire

Preparazione

- 1. Inserire la piastra antiaderente nel contenitore piccolo.** Collocare le banane sulla piastra antiaderente con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Coprire con uno strato uniforme di zucchero di canna e cospargere di cannella.
- 2.** Inserire CRISPi PowerPod nel contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 12 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- 3.** Al termine della cottura, lasciare raffreddare per qualche minuto. Servire con yogurt greco e noci pecan tritate.

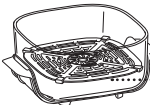


Tabella di cottura contenitore piccolo da 1,4 L

NOTA: inserire la piastra antiaderente prima di cuocere.

I TEMPI DI COTTURA SI APPLICANO SOLO A QUESTE QUANTITÀ

***NOTA:** durante la cottura di patatine fatte in casa, immergerle in acqua fredda per 30 minuti, sciacquarle e asciugarle tamponando prima della cottura.



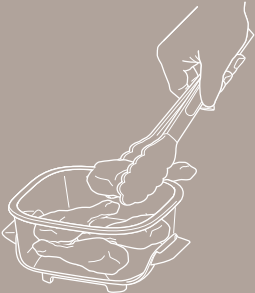
LIVELLO DELLA PIASTRA ANTIADERENTE

SUGGERIMENTO: girare il cibo durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	FUNZIONE	TEMPO DI COTTURA	INTERAZIONE
VERDURE						
Asparagi	200 g	Tagliati a metà	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	5-7 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Zucchine	200 g	Tagliate a rondelle da 2 cm	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	8-10 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Peperoni	2	Tagliati in quarti	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	8-10 minuti	Girare a metà cottura
Broccoli	200 g	Tagliati in cimette di 2,5 cm	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	8-12 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Zucca gialla	200 g	Tagliata in pezzi di 2 cm	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	15-18 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Pannocchiette di mais	4	Intere	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	8-10 minuti	Girare a metà cottura
Cavolfiore	200 g	Tagliato in cimette di 2,5 cm	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	9-14 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Fagiolini	150 g	Mondati	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	7-10 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Funghi	150 g	Lavati, tagliati in quarti	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	10-15 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate baby	200 g	Tagliate in quarti	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	15-20 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate dolci	200 g	Tagliate in pezzi di 1,5 cm	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	15-20 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine sottili fatte in casa*	200 g	Tagliare in bastoncini dello spessore di 1 cm	No	FRITTURA AD ARIA	22-24 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine sottili fatte in casa*	200 g	Tagliare in bastoncini dello spessore di 2 cm	No	FRITTURA AD ARIA	30-32 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
POLLAME						
Petti di pollo	2 petti (200 g l'uno)	Disossati	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	22-25 minuti	Girare a metà cottura
Cosce di pollo con ossa	2 (150-170 g l'uno)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	18-22 minuti	No
Cosce di pollo disossate	2-3 (90 g l'uno)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	15-18 minuti	Girare a metà cottura
Fusi di pollo	2-3 (120 g l'uno)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	17-20 minuti	Girare a metà cottura
Alette di pollo	250 g	Parte alta e centrale dell'ala di pollo	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	20-25 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
PESCE						
Filetti di salmone	2 (115 g l'uno)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	10-14 minuti	No
Gamberi	165 g	Pelati	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	4-6 minuti	Girare a metà cottura
Crocchetta di pesce e patate	2 (145 g l'una)	No	No	FRITTURA AD ARIA	13-15 minuti	Girare a metà cottura
VEGETARIANO						
Formaggio halloumi	Blocco da 225 g	Tagliato a cubetti da 2 cm	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	8-10 minuti	Girare a metà cottura
Tofu, extra sodo	280 g	Tagliato a cubetti da 2 cm	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	10-12 minuti	Girare a metà cottura

Per ottenere i migliori risultati, scuotere o girare spesso.

Per ottenere i migliori risultati, girare il cibo a metà cottura. Si consiglia di controllare frequentemente il cibo e girare le pietanze con pinze con punta in silicone per garantire i risultati desiderati. Utilizzare questi tempi di cottura come riferimento, regolandoli in base alle proprie preferenze.



OPPURE

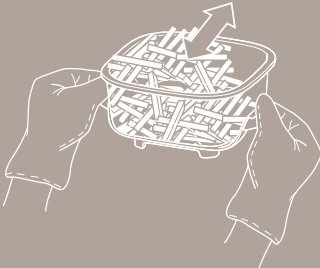
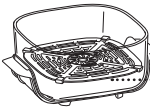


Tabella di cottura contenitore piccolo da 1,4 L, segue

NOTA: inserire la piastra antiaderente prima di cuocere.

I TEMPI DI COTTURA SI APPLICANO SOLO A QUESTE QUANTITÀ



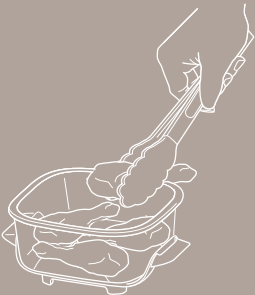
LIVELLO DELLA PIASTRA ANTIADERENTE

SUGGERIMENTO: girare il cibo durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

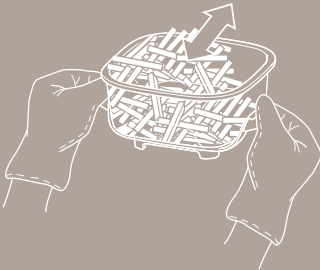
INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	FUNZIONE	TEMPO DI COTTURA	INTERAZIONE
MANZO						
Polpette fresche	250 g (15 g l'una)	No	No	FRITTURA AD ARIA	6-8 minuti	Girare a metà cottura
Bistecca ribeye, alta	1 (380 g)	Per risultati ottimali, preriscaldare l'unità per 5 minuti prima della cottura	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	9-12 minuti	Girare a metà cottura
Bistecca, controfiletto o lombata	1 (230 g)	Per risultati ottimali, preriscaldare l'unità per 5 minuti prima della cottura	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	7-10 minuti	Girare a metà cottura
MAIALE						
Salsicce	5	No	No	FRITTURA AD ARIA	14-18 minuti	Girare a metà cottura
Bacon a fette	4 fette	No	No	FRITTURA AD ARIA	4-6 minuti	Girare a metà cottura
Pancetta	3 fette di pancetta	No	No	FRITTURA AD ARIA	5-8 minuti	Girare a metà cottura
Braciole di maiale tagliate alte	1 con ossa (250 g)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	15-19 minuti	Girare a metà cottura
AGNELLO						
Braciole d'agnello	2 (100 g l'una)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	8-11 minuti	Girare a metà cottura
CIBI SURGELATI						
Crocchette di pollo	250 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	10-12 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Pollo alla Kiev	2	No	No	FRITTURA AD ARIA	16-20 minuti	Girare a metà cottura
Hamburger surgelato	1 polpetta (110 g)	No	No	FRITTURA AD ARIA	17-20 minuti	Girare a metà cottura
Bastoncini di pesce	6	No	No	FRITTURA AD ARIA	11-13 minuti	Girare a metà cottura
Filetti di pesce impanati/pastellati	2 (100 g l'uno)	No	No	FRITTURA AD ARIA	16-20 minuti	Girare a metà cottura
Scampi	200 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	10-13 minuti	Girare a metà cottura
Patatine fritte	230 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	12-15 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate dolci fritte	230 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	12-14 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate a spicchi	250 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	16-20 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Salsicce vegetariane	6	No	No	FRITTURA AD ARIA	11-13 minuti	Girare a metà cottura
Hamburger vegetariano	2	No	No	FRITTURA AD ARIA	12-15 minuti	Girare a metà cottura
Crocchette vegetariane	200 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	12-15 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate hash brown	4	No	No	FRITTURA AD ARIA	15-18 minuti	Girare a metà cottura
Anelli di cipolla	150 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	9-11 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate arrosto	250 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	16-20 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura

Per ottenere i migliori risultati, scuotere o girare spesso.

Per ottenere i migliori risultati, girare il cibo a metà cottura. Si consiglia di controllare frequentemente il cibo e girare le pietanze con pinze con punta in silicone per garantire i risultati desiderati. Utilizzare questi tempi di cottura come riferimento, regolandoli in base alle proprie preferenze.



OPPURE



Alette di pollo glassate al Teriyaki

Preparazione: 5 minuti | **Cottura:** 40 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) | **Quantità:** 4-6 porzioni

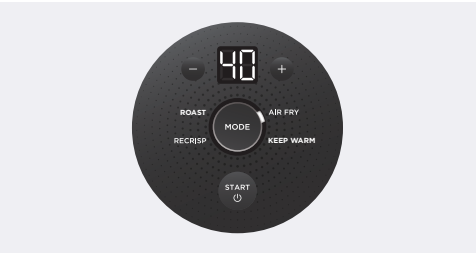
Ingredienti

- 1,2 kg di ali di pollo fresche
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 2 cucchiai di olio di girasole
- 100 ml di salsa Teriyaki
- 2 cipollotti, tagliati a fette sottili
- 1 cucchiaino di semi di sesamo

Preparazione



Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande. Condire nel contenitore le ali di pollo con sale, pepe e olio e mescolare.



Inserire l'adattatore in CRISPi PowerPod, quindi installarlo sul contenitore. Premere **MODE (MODALITÀ)** fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 40 minuti e premere **START (AVVIO)** per avviare la cottura.





Contenitore grande | 3,8 L

Per iniziare



RICETTA PER PRINCIPIANTI





Quando vengono visualizzati 20 minuti, rimuovere PowerPod con l'adattatore inserito e capovolgere le alette con pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere **START (AVVIO)** per riprendere la cottura. Ripetere nuovamente la procedura quando vengono visualizzati 8 minuti.



Al termine della cottura, con un termometro esterno, verificare che le ali di pollo abbiano raggiunto una temperatura interna di 75 °C. Trasferire in una ciotola grande, aggiungere la salsa Teriyaki e mescolare per ricoprire. Decorare con i cipollotti e i semi di sesamo.

Melanzane ripiene di mozzarella

Preparazione: 15 minuti | **Cottura:** 27 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)
Quantità: 2 porzioni



Contenitore grande | 3,8 L



RICETTA PER PRINCIPIANTI



Ingredienti

- 1 melanzana grande (circa 300 g), stelo rimosso, tagliata a metà in senso longitudinale
- 1 cucchiaino e mezzo di olio d'oliva
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 60 g di passata di pomodoro e basilico
- 60 g di pomodori ciliegini, tagliati in quarti
- 8 foglie di basilico grandi, tritate
- 60 g di mozzarella fresca (½ mozzarella), tamponata, tagliata a cubetti da 1 cm
- 20 g di Parmigiano grattugiato o equivalente vegetariano
- Insalata verde o di pomodori, per servire, facoltativo



Preparazione

- Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande.** Spennellare l'olio d'oliva sulla melanzana, quindi condire con sale e pepe. Posizionare la melanzana con la parte tagliata rivolta verso il basso sulla piastra antiaderente.
- Posizionare l'adattatore sul contenitore, quindi inserire CRISPi PowerPod nell'adattatore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 20 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- In una ciotola capiente, versare la passata di pomodoro e basilico, i pomodori ciliegini, la mozzarella, basilico, sale e pepe e mettere da parte.
- Al termine della cottura, trasferire le melanzane su un tagliere, scavare leggermente la polpa con un cucchiaino e tagliare grossolanamente. Aggiungere la polpa di melanzana al composto di pomodoro e mescolare. Collocare la melanzana scavata sulla piastra antiaderente, riempirla con il composto preparato e cospargere con il Parmigiano grattugiato.
- Riposizionare PowerPod sul contenitore, impostare su **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 7 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Al termine della cottura, tagliare le melanzane ripiene a metà e servire con un'insalata verde o di pomodori, a piacere.

Edamame allo zenzero e aglio

Preparazione: 5 minuti | **Cottura:** 12 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)
Quantità: 4-6 porzioni



Contenitore grande | 3,8 L



RICETTA PER PRINCIPIANTI



Ingredienti

- 500 g di edamame surgelati in baccelli
- 1 cucchiaino di olio di peperoncino o di sesamo
- 2 cucchiaini di salsa di soia scura o tamari per un equivalente senza glutine
- ¾ cucchiaino di zenzero tritato
- 1 spicchio d'aglio, sbucciato, tritato
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- Fiocchi di peperoncino, per servire, facoltativo



Preparazione

- Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande.** In una ciotola capiente, mescolare l'edamame con l'olio di peperoncino o di sesamo, la salsa di soia, lo zenzero, l'aglio, il sale e il pepe e quindi collocare sulla piastra antiaderente.
- Posizionare l'adattatore sul contenitore, quindi inserire CRISPi PowerPod nell'adattatore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 12 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Quando vengono visualizzati 3 minuti, rimuovere PowerPod e mescolare l'edamame con pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Una volta terminata la cottura, trasferire l'edamame in una ciotola da portata e guarnire con semi di sesamo, fiocchi di peperoncino e la marinatura eventualmente rimasta sul fondo del contenitore.

Fajitas di manzo

Preparazione: 15 minuti | **Cottura:** 22 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)
Quantità: 4-6 porzioni



Ingredienti

- 4 peperoni medi, tagliati a fette di 1 cm
- 2 cipolle rosse, sbucciate, tagliate a fette di ½ cm
- 3 cucchiai di olio vegetale, divisi
- 2 cucchiai di condimento per fajitas, divisi
- Sale e pepe nero macinato, a piacere
- 3 bistecche di controfiletto (circa 225 g l'una), tagliate in strisce di ½ cm
- 8-12 tortillas da 24 cm (utilizzare tortillas senza glutine per una pietanza gluten-free)

Guarnizioni (facoltative)

- Guacamole
- Panna acida
- Salsa
- Cheddar grattugiato

SUGGERIMENTO: completare con olio al peperoncino per un tocco piccante.

Preparazione

- Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande.**
In una ciotola capiente, mescolare i peperoni e le cipolle con 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaino e mezzo di condimento per fajitas, sale e pepe, quindi trasferirli sulla piastra antiaderente.
- Posizionare l'adattatore sul contenitore, quindi inserire CRISPi PowerPod nell'adattatore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 10 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura. Quando vengono visualizzati 5 minuti, rimuovere PowerPod e mescolare le verdure con le pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- A cottura ultimata, girare la carne nell'olio rimanente con il condimento per fajitas e aggiungere sale e pepe. Inserire nel contenitore la carne di manzo sopra le verdure. Riposizionare PowerPod sul contenitore, impostare su **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 12 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Quando vengono visualizzati 4 minuti, rimuovere PowerPod e mescolare la carne di manzo solo con pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Al termine della cottura, servire le fajitas di manzo con tortillas e i condimenti desiderati.



Pollo Peri Peri

Preparazione: 5 minuti | **Preriscaldamento:** 5 minuti | **Cottura:** 55 minuti | **Funzione:** ROAST (COTTURA ARROSTO) | **Quantità:** 4 porzioni

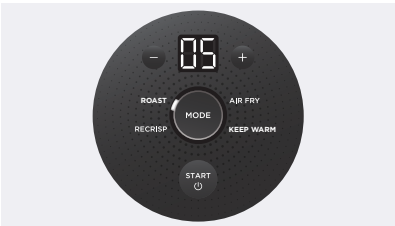
Ingredienti

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di paprika affumicata
- 1 cucchiaino di paprika
- ¼ di cucchiaino di fiocchi di peperoncino
- ½ cucchiaino di cipolla in polvere
- ½ cucchiaino di coriandolo macinato
- 1 cucchiaino di origano secco
- ½ cucchiaino di sale fino
- ½ cucchiaino aglio granulare
- 1,5 kg di pollo di medie dimensioni, aperto a libro o tagliato a metà
- patatine fritte, mais dolce e insalata, per servire (facoltativo)

Preparazione



Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande. Collocare tutti gli ingredienti tranne il pollo in una ciotola capiente e mescolare fino a formare un impasto omogeneo. Una volta ottenuto un composto ben amalgamato, collocare nella ciotola il pollo aperto a libro o tagliato a metà e massaggiare con la marinatura per coprire in modo uniforme. Coprire e lasciare marinare in frigorifero per almeno 1 ora e per un massimo di 24 ore.



Quando si è pronti per la cottura, preriscaldare l'unità per 5 minuti. Posizionare l'adattatore sul contenitore, quindi inserire CRISPi PowerPod nell'adattatore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **ROAST (COTTURA ARROSTO)**, impostare il tempo su 5 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.



Contenitore grande | 3,8 L

Per iniziare

RICETTA DI LIVELLO INTERMEDIO



Dopo il preriscaldamento, collocare il petto di pollo sulla piastra antiaderente. Riposizionare PowerPod sul contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **ROAST (COTTURA ARROSTO)**, impostare il tempo su 55 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.



Quando vengono visualizzati 35 minuti, rimuovere PowerPod e girare il pollo. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.



Al termine della cottura, verificare che il pollo abbia raggiunto la croccantezza desiderata e, con un termometro esterno, che raggiunga una temperatura interna di 75 °C. Collocare il pollo su un tagliere e lasciare riposare per 15 minuti. Si consiglia di servire con patatine fritte e mais dolce.

Salmone alle erbe con patate al sommacco e peperoni Padrón

Preparazione: 15 minuti | **Cottura:** 40 minuti | **Funzione:** ROAST (COTTURA ARROSTO)
Quantità: 4 porzioni



Ingredienti

750 g di patate novelle, tagliate a metà
2 cucchiai di olio di girasole, divisi
1 cucchiaino di sommacco
Sale e pepe nero macinato, a piacere
Mezzo filetto di salmone (500 g), con la pelle
Scorza di 1 limone
5 g di aneto fresco, tritato
10 g di prezzemolo fresco, tritato
130 g di peperoni Padrón



Preparazione

- Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande.** In una ciotola capiente, mescolare le patate con 1 cucchiaino di olio, il sommacco, il sale e il pepe e collocare sulla piastra antiaderente. Inserire l'adattatore su CRISPi PowerPod, quindi installarlo sul contenitore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **ROAST (COTTURA ARROSTO)**, impostare il tempo su 22 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Per preparare il salmone, posizionarlo su un tagliere con il lato della polpa rivolto verso il basso e praticare 3 tagli verticali attraverso la pelle e la carne, facendo attenzione a non tagliare da parte a parte. Ricoprire uniformemente il pesce su tutti i lati con 1/2 cucchiaino di olio, la scorza del limone, il sale e il pepe. Riempire i tre tagli sulla pelle con l'aneto e il prezzemolo e mettere da parte il pesce.
- In una ciotola media, mescolare i peperoni Padrón con l'olio e il sale rimanenti e metterli da parte.
- Quando vengono visualizzati 7 minuti, rimuovere PowerPod e mescolare le patate con pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Al termine della cottura, rimuovere PowerPod, mescolare le patate e collocarvi sopra il salmone con la pelle rivolta verso l'alto. Riposizionare PowerPod sul contenitore impostato su **ROAST (COTTURA ARROSTO)**, impostare il tempo su 18 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Quando vengono visualizzati 7 minuti, rimuovere PowerPod, collocare i peperoni Padrón intorno al salmone, riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- Al termine della cottura, servire il salmone con le patate e i peperoni Padrón.

Pasta al forno con pomodoro e formaggio

Preparazione: 5 minuti | **Cottura:** 18 minuti | **Funzione:** AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)
Quantità: 4-6 porzioni



Ingredienti

400 g di pasta farfalle cruda (750 g cotta)
***utilizzare mentre è ancora calda**
1 cucchiaino di olio d'oliva
800 ml di passata
1 cucchiaino di capperi, tritati
6 cucchiiai di pomodori essiccati, tritati
½ cucchiaino di aglio granulare
6 cucchiiai di Parmigiano o equivalente vegetariano, divisi
Sale e pepe nero macinato, a piacere
20 g di basilico fresco, tritato finemente
140 g di mozzarella grattugiata



Preparazione

- Nel contenitore grande (senza piastra antiaderente),** versare la pasta calda cotta, l'olio, la passata, i capperi, i pomodori essiccati, l'aglio granulare, 2 cucchiiai di Parmigiano, il sale e il pepe e mescolare per amalgamare.
- Inserire l'adattatore in CRISPi PowerPod, quindi installarlo sul contenitore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 14 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura. Quando vengono visualizzati 7 minuti, rimuovere PowerPod e mescolare. Riposizionare PowerPod sul contenitore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura. Al termine della cottura, rimuovere PowerPod, aggiungere il basilico e mescolare. Cospargere con la mozzarella grattugiata e il Parmigiano rimanente.
- Riposizionare PowerPod sul contenitore, impostare su **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 4 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- Al termine della cottura, servire e consumare caldo.

SUGGERIMENTO: è possibile sostituire le farfalle con qualsiasi formato di pasta o con una versione senza glutine.

Satay di pollo con salsa di arachidi

Preparazione: 17 minuti | **Cottura:** 15 minuti | **Marinatura:** 1+ ora
Funzione: AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) | **Quantità:** 2-4 porzioni



Marinatura

400 g di mini filetti di pollo
1 cucchiaino di olio di cocco, fuso
2 cucchiaini di salsa di soia
1 spicchio d'aglio, sbucciato, tritato
¼ di cucchiaino di fiocchi di peperoncino
2 cucchiaini di zenzero fresco tritato
½ cucchiaino di curcuma
Scorza di 1 lime grande (tenere da parte il succo per la salsa)
Pepe nero macinato, a piacere

Salsa di arachidi

1 cucchiaino di salsa di soia o tamari per un equivalente senza glutine
1 cucchiaino di sciroppo d'acero
¾ di cucchiaino di salsa di pesce
¼ di cucchiaino di fiocchi di peperoncino
Succo di 1 lime (lime della marinatura)
50 g di burro di arachidi cremoso
35 g di crema di cocco
1 cucchiaino di curry in polvere

Guarnizioni:

Arachidi tostate
Coriandolo
Scorza di lime

Preparazione

- 1. Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande.** In una ciotola media, collocare tutti gli ingredienti della marinatura e mescolare per amalgamare. Aggiungere i filetti di pollo ricoprendoli uniformemente con la marinatura e lasciare in frigorifero per almeno 1 ora o durante la notte.
- 2.** In una ciotola piccola, mescolare tutti gli ingredienti della salsa di arachidi formando una crema liscia. Se la crema è troppo densa, aggiungere un po' d'acqua per renderla fluida. Mettere da parte.
- 3.** Una volta marinati, collocare i mini filetti sulla piastra antiaderente creando uno strato uniforme. Inserire l'adattatore in CRISPi PowerPod, quindi installarlo sul contenitore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 15 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- 4.** Quando vengono visualizzati 5 minuti, rimuovere PowerPod e girare il pollo con pinze con punta in silicone. Riposizionare PowerPod sull'adattatore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
- 5.** Al termine della cottura, con un termometro esterno, verificare che il pollo abbia raggiunto una temperatura interna di 75 °C. Servire il pollo con la salsa di arachidi e guarnire con arachidi secche tostate, coriandolo e una spruzzata di lime.



Agnello in crosta di pesto alla menta con verdure verdi e Feta

Preparazione: 20 minuti | **Preriscaldamento:** 5 minuti | **Cottura:** 37-42 minuti

Funzione: ROAST (COTTURA ARROSTO) ed AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)

Quantità: 4-6 porzioni

Ingredienti

10 g di foglie di prezzemolo fresco

10 g di foglie di menta fresca

1 spicchio d'aglio, sbucciato

30 g di noci

Scorza e succo di ½ limone

8 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, diviso

Sale e pepe nero macinato, a piacere

25 g di pangrattato panko

2 carré di agnello rifilati alla francese (500 g l'uno)
lasciati a temperatura ambiente per 1 ora prima della cottura

1 cucchiaino di senape di Digione

400 g di zucchine, tagliate a metà nel senso della lunghezza, in pezzetti di 1 cm

300 g di asparagi, senza gambo, tagliati in pezzi di 5 cm

200 g di piselli surgelati

2 cucchiaini di menta fresca tritata

150 g di formaggio Feta

Spicchi di limone, per servire

Preparazione

1. Per preparare il pesto, inserire in un frullatore prezzemolo, menta, aglio, noci, scorza di limone, succo di limone, 6 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe. Frullare gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo ma che mantenga ancora un po' di consistenza. Mettere il composto in una ciotola piccola e mescolare con il pangrattato.
2. Per preparare l'agnello, spennellare entrambi i carré di agnello con la senape su tutta la superficie e coprire con il composto di pangrattato al pesto di menta, premendo bene in modo che aderisca e formi una crosta sulla parte superiore, inferiore e sui lati dell'agnello.
3. Quando si è pronti per la cottura, preriscaldare l'unità per 5 minuti. **Inserire la piastra antiaderente nel contenitore grande.** Inserire l'adattatore su CRISPi PowerPod, quindi installarlo sul contenitore e inserire CRISPi PowerPod nell'adattatore. Premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **ROAST (COTTURA ARROSTO)**, impostare il tempo su 5 minuti e premere START (AVVIO).
4. Dopo il preriscaldamento, trasferire i carré di agnello preparati sulla piastra antiaderente. Disporre l'agnello in modo che le ossa siano rivolte verso l'interno e verso l'alto, verso il centro del contenitore, intrecciandole tra loro. Riposizionare PowerPod sul contenitore, premere MODE (MODALITÀ) fino a quando non si accende la scritta **ROAST (COTTURA ARROSTO)** e impostare il tempo su 25-30 minuti a seconda del grado di cottura desiderato. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
5. Al termine della cottura, collocare i carré di agnello su un tagliere e lasciarli riposare mentre si preparano le verdure. Collocare zucchine, asparagi e piselli sulla piastra antiaderente, condire con sale e pepe e mescolare con l'olio d'oliva restante. Riposizionare PowerPod sul contenitore, impostare su **AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)**, impostare il tempo su 12 minuti e premere START (AVVIO) per avviare la cottura. Quando vengono visualizzati 5 minuti, rimuovere PowerPod e mescolare le verdure. Riposizionare PowerPod sull'adattatore e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.
6. Al termine della cottura, mescolare le verdure con la menta fresca e il formaggio Feta. Collocare su un piatto da portata e servire con l'agnello in crosta e gli spicchi di limone.

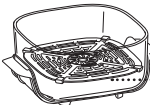


Tabella di cottura contenitore grande da 3,8 L

NOTA: inserire la piastra antiaderente prima di cuocere.

I TEMPI DI COTTURA SI APPLICANO SOLO A QUESTE QUANTITÀ

***NOTA:** durante la cottura di patatine fatte in casa, immergerle in acqua fredda per 30 minuti, sciacquarle e asciugarle tamponando prima della cottura.



LIVELLO DELLA PIASTRA ANTIADERENTE

SUGGERIMENTO: girare il cibo durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	FUNZIONE	TEMPO DI COTTURA	INTERAZIONE
VERDURE						
Asparagi	400 g	Tagliati a metà orizzontalmente, steli tagliati	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	8-10 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Peperoni	4 (600 g)	Intero, girare a metà cottura	Mescolare con 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	20-24 minuti	Girare a metà cottura
Broccoli	400 g	Tagliati in cimette di 2,5 cm	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	9-13 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Zucca gialla	500 g	Tagliata in pezzi di 2 cm	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	15-20 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Pannocchie	4 pannocchie	Pannocchie intere, senza la buccia, con le estremità tagliate	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	13-16 minuti	Girare a metà cottura
Cavolfiore	600 g	Tagliato in cimette di 2,5 cm	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	11-15 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Fagiolini	400 g	Mondati	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	15-18 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Funghi	400 g	Lavati, tagliati in quarti	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	10-15 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate dolci	700 g	Tagliate in pezzi di 1,5 cm	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	18-22 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate baby	700 g	Tagliati a metà	Mescolare con 2 cucchiaini di olio	FRITTURA AD ARIA	20-25 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine sottili fatte in casa*	500 g	Tagliare in bastoncini dello spessore di 1 cm	No	FRITTURA AD ARIA	28-30 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine spesse fatte in casa*	500 g	Tagliare in bastoncini dello spessore di 2 cm	No	FRITTURA AD ARIA	30-32 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Zucchine	600 g	Tagliate a rondelle dia 2 cm	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	10-14 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
POLLAME						
Fusi di pollo	6 (120 g l'uno)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	18-22 minuti	Girare a metà cottura
Alette di pollo	1,2 kg	Parte alta e centrale dell'ala di pollo	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	40-45 min	Girare 2-3 volte durante la cottura
Petto di pollo	4 (200 g l'uno)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	23-26 minuti	Girare a metà cottura
Cosce di pollo con ossa	4-6 (150-170 g l'una)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	20-24 minuti	No
Cosce di pollo senza ossa	4-6 (90 g l'una)	No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	17-19 minuti	Girare a metà cottura

Per ottenere i migliori risultati, scuotere o girare spesso.

Per ottenere i migliori risultati, girare il cibo a metà cottura. Si consiglia di controllare frequentemente il cibo e girare le pietanze con pinze con punta in silicone per garantire i risultati desiderati. Utilizzare questi tempi di cottura come riferimento, regolandoli in base alle proprie preferenze.



OPPURE

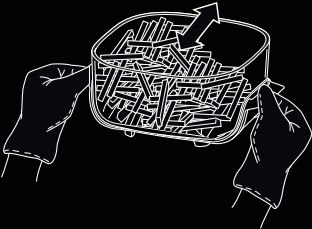
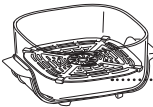


Tabella di cottura contenitore grande da 3,8 L, segue

NOTA: inserire la piastra antiaderente prima di cuocere.

I TEMPI DI COTTURA SI APPLICANO SOLO A QUESTE QUANTITÀ	
INGREDIENTE	QUANTITÀ
PESCE	
Crocchette di pesce e patate	4
Filetti di salmone	4-6 filetti (120 g l'uno)
Gamberi	330 g
MANZO	
Hamburger	4-6 (115 g l'una)
Polpette fresche	500 g (15 g l'una)
Bistecche	2 bistecche (230 g l'una)
AGNELLO	
Bracioline d'agnello	4-6 (100 g l'una)
MAIALE	
Pancetta	6 fette di pancetta
Bacon a fette	6 fette
Bracioline di maiale	3 con osso (250 g l'una)
Salsicce	10 salsicce
VEGETARIANO	
Formaggio halloumi	2 panetti da 225 g
Tofu, extra sodo	2 panetti da 280 g

PREPARAZIONE	OLIO	FUNZIONE	TEMPO DI COTTURA	INTERAZIONE
No	No	FRITTURA AD ARIA	16-18 minuti	Girare a metà cottura
No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	12-14 minuti	No
Interi, pelati	Mescolare 1 cucchiaino di olio	FRITTURA AD ARIA	5-7 minuti	Girare a metà cottura
No	No	FRITTURA AD ARIA	10-15 minuti	Girare a metà cottura
No	No	FRITTURA AD ARIA	8-10 minuti	Girare a metà cottura
Per risultati ottimali, preriscaldare l'unità per 5 minuti prima della cottura	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	8-11 minuti	Girare a metà cottura
No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	10-15 minuti	Girare a metà cottura
No	No	FRITTURA AD ARIA	7-9 minuti	Girare a metà cottura
No	No	FRITTURA AD ARIA	6-8 minuti	Girare a metà cottura
No	Spennellare con olio	FRITTURA AD ARIA	20-25 minuti	Girare a metà cottura
No	No	FRITTURA AD ARIA	17-20 minuti	Girare a metà cottura
Tagliato a cubetti da 2 cm	Mescolare con 2 cucchiaini di olio	FRITTURA AD ARIA	10-12 minuti	Girare a metà cottura
Tagliato a cubetti da 2 cm	Mescolare con 2 cucchiaini di olio	FRITTURA AD ARIA	10-14 minuti	Girare a metà cottura



LIVELLO DELLA PIASTRA ANTIADERENTE

SUGGERIMENTO: girare il cibo durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

Per ottenere i migliori risultati, scuotere o girare spesso.

Per ottenere i migliori risultati, girare il cibo a metà cottura. Si consiglia di controllare frequentemente il cibo e girare le pietanze con pinze con punta in silicone per garantire i risultati desiderati. Utilizzare questi tempi di cottura come riferimento, regolandoli in base alle proprie preferenze.



OPPURE

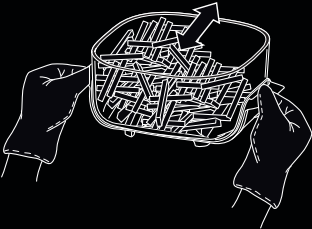
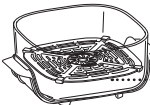


Tabella di cottura contenitore grande da 3,8 L, segue

NOTA: inserire la piastra antiaderente prima di cuocere.

I TEMPI DI COTTURA SI APPLICANO SOLO A QUESTE QUANTITÀ



LIVELLO DELLA PIASTRA ANTIADERENTE

SUGGERIMENTO: girare il cibo durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	FUNZIONE	TEMPO DI COTTURA	INTERAZIONE
CIBI SURGELATI						
Bastoncini di pesce	10	No	No	FRITTURA AD ARIA	13-15 minuti	Girare a metà cottura
Filetti di pesce in pastella/panati	4 (100 g l'uno)	No	No	FRITTURA AD ARIA	18-22 minuti	Girare a metà cottura
Crocchette di pollo	600 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	12-15 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Pollo alla Kiev	4	No	No	FRITTURA AD ARIA	18-22 minuti	Girare a metà cottura
Hamburger di manzo	4 hamburger (110 g)	No	No	FRITTURA AD ARIA	18-22 minuti	Girare a metà cottura
Hamburger vegetariani	4	No	No	FRITTURA AD ARIA	15-18 minuti	Girare a metà cottura
Patate dolci fritte	500 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	14-17 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine ondulate	500 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	22-24 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine spesse	700 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	20-25 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine fritte con la buccia	500 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	17-20 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate a spicchi	650 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	20-25 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine ondulate	500 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	20-22 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patatine fritte	500 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	17-21 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate arrosto	750 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	20-25 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Patate hash brown	8	No	No	FRITTURA AD ARIA	17-20 minuti	Girare a metà cottura
Salsicce vegetariane	12	No	No	FRITTURA AD ARIA	13-15 minuti	Girare a metà cottura
Crocchette vegetariane	600 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	10-13 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Scampi	450 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	13-15 minuti	Girare a metà cottura
Anelli di cipolla	350 g	No	No	FRITTURA AD ARIA	11-14 minuti	Girare 2-3 volte durante la cottura
Yorkshire pudding	8 (150 g)	No	No	FRITTURA AD ARIA	3-4 minuti	Girare a metà cottura

Per ottenere i migliori risultati, scuotere o girare spesso.

Per ottenere i migliori risultati, girare il cibo a metà cottura. Si consiglia di controllare frequentemente il cibo e girare le pietanze con pinze con punta in silicone per garantire i risultati desiderati. Utilizzare questi tempi di cottura come riferimento, regolandoli in base alle proprie preferenze.



OPPURE

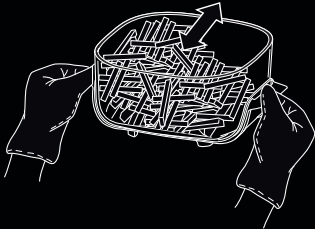
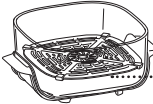


Tabella di cottura contenitore grande da 3,8 L, segue

NOTA: inserire la piastra antiaderente prima di cuocere.

I TEMPI DI COTTURA SI APPLICANO SOLO A QUESTE QUANTITÀ

INGREDIENTE	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	OLIO	FUNZIONE	TEMPO DI COTTURA	INTERAZIONE
COTTURA ARROSTO						
Pollo da grigliare	Intero, medio (circa 1,5 kg)	Condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	50-55 minuti	Iniziare con il petto rivolto verso il basso e girare a metà cottura.
Pollo intero	Intero, piccolo (circa 1,2 kg)	Condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	55-60 minuti	Iniziare con il petto rivolto verso il basso e girare a metà cottura
Cosce di pollo intere	4 (250 g l'una)	Condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	35-40 minuti	Girare a metà cottura
Filetto di maiale	2 (400-500 g l'uno)	Condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	25-35 minuti	Girare a metà cottura
Arista di maiale con cotenna croccante	1,2 kg	Incidere il grasso e condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	75-80 minuti	Iniziare con il lato del grasso verso il basso e girare dopo 25 minuti
Carré di agnello intero	2 (400-500 g l'uno)	Condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	20-30 minuti	No
Filetto di salmone grande con pelle	500-800 g	Condire con sale e pepe.	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	20 minuti	No
Noce di manzo	1,5 kg	Condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	40-50 minuti	Girare a metà cottura
Filetto di manzo intero	1 kg	Condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	Spennellato con olio	COTTURA ARROSTO	35-45 minuti	Girare a metà cottura
Corona d'anatra	1,2 kg	Incidere il grasso e condire con sale e pepe. Preriscaldare l'unità per 5 minuti prima dell'uso	No	COTTURA ARROSTO	30-40 minuti	Iniziare con il petto rivolto verso il basso e girare a metà cottura



LIVELLO DELLA PIASTRA ANTIADERENTE

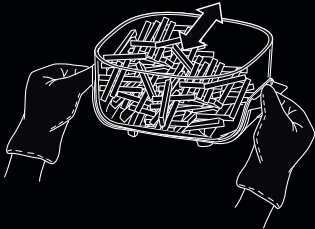
SUGGERIMENTO: girare il cibo durante la cottura per garantire una cottura uniforme.

Per ottenere i migliori risultati, scuotere o girare spesso.

Per ottenere i migliori risultati, girare il cibo a metà cottura. Si consiglia di controllare frequentemente il cibo e girare le pietanze con pinze con punta in silicone per garantire i risultati desiderati. Utilizzare questi tempi di cottura come riferimento, regolandoli in base alle proprie preferenze.



OPPURE



SUGGERIMENTO: preriscaldare l'unità per 5 minuti in modalità ROAST (COTTURA ARROSTO) prima dell'uso per ottenere una rosolatura perfetta

[illegible][illegible]

NINJA CRISPi

SISTEMA DI COTTURA IN VETRO
PORTATILE

FN101EU_IG_QSG_Recipe_MP_Mv1_250130_IT-IT

NINJA è un marchio di SharkNinja Operating LLC registrato nell'Unione europea.

© 2025 SharkNinja Operating LLC