Please make sure to read the enclosed Owner's Guide prior to using your unit.
Bitte lies vor dem Gebrauch des Geräts die beiliegende Ninja-Bedienungsanleitung.
Lisez attentivement la notice d'utilisation incluse avant d'utiliser votre appareil.

NINJA CRISPi PRO

XL GLASS AIR FRYER

Quick Start Guide
Kurzanleitung
Guide de démarrage rapide

Recipes, charts, and how-tos to get cooking

Startklar in der Küche – mit Rezepten, Tabellen und Anleitungen

Recettes, tableaux et conseils pour vous aider à cuisiner

Meet your Ninja CRISPi PRO

Welcome to your all-in-one customisable glass air fry system designed for nontoxic cooking. Read on for tips, tricks, and how-tos for your Ninja CRISPi PRO.

Prep it

Cook it

Serve it

Store it

Recrisp it

Meal prep made easy

Get all the containers you need to make your weekly meals a breeze.

Get yours at ninjakitchen.co.eu

Scan Here
for tips and recipes, and to add to your container collection.

Table of Contents

Get to know the Ninja CRISPi PRO	2
Let's get started with the modular base	3
CleanCrisp Glassware	4
Get to know the control panel	6
Cooking with the Ninja CRISPi PRO	7
7 customisable cooking functions	8
Switch up your Bake recipes	10
Mix and match your favourite proteins and vegetables	12
Kickstarter recipes	14
Recipes	18
2.3L air fry chart	26
5.7L air fry chart	30

Recipe Key

We've tagged recipes with these icons to help find the right ones for you.

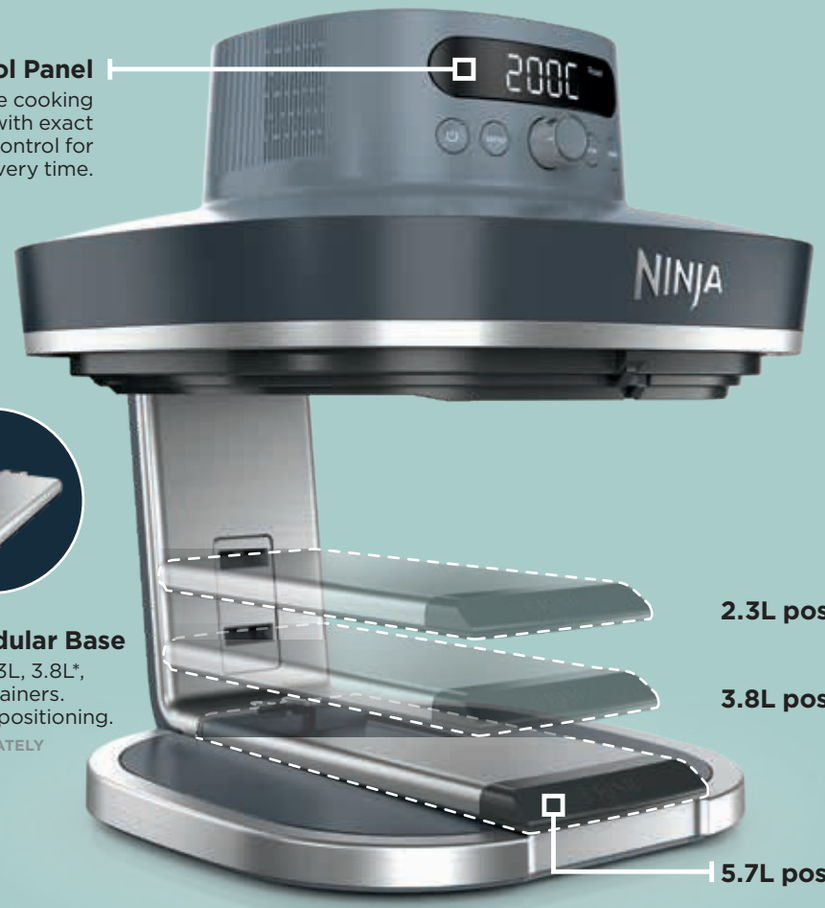
GLUTEN-FREE · NUT-FREE · VEGETARIAN · DAIRY-FREE

2.3L Glassware

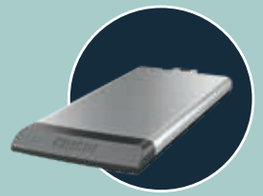
5.7L Glassware

3.8L Glassware*
*SOLD SEPARATELY

Get to know the Ninja CRISPi PRO



Control Panel
7 customisable cooking functions with exact temperature control for perfect results every time.



Removable Modular Base
Adjusts to fit 2.3L, 3.8L*, and 5.7L containers.
See next page for positioning.
*SOLD SEPARATELY

2.3L position

3.8L position

5.7L position

Let's get started with the modular base

Customise your cooking by easily adjusting the modular base to fit your preferred CleanCrisp Glassware

When using **2.3L** or **3.8L*** containers, slot the base into the upper or middle position, respectively, on the spine to ensure sealed cooking and heating.

When using the **5.7L** container, rest the adjustable base at the bottom platform of the unit.

*SOLD SEPARATELY

2.3L
POSITION

5.7L
POSITION

3.8L*
POSITION
*CONTAINER SOLD SEPARATELY

CAUTION: The modular base remains hot after use. Allow it to cool or use oven mitts when handling.

CleanCrisp
GLASSWARE

Cook and store in dishwasher-safe containers that are PFAS and PTFE free.

CleanCrisp Glassware is safe on
Granite, Laminate, Butcher Block, Marble

5.7L XL Glassware
Family-sized cooking

PERFECT FOR:
Feeding a crowd, meal prepping, cooking a whole chicken or roast, and more.

2.3L Medium Glassware
Everyday cooking and reheating

PERFECT FOR:
Reviving leftovers, crisping sides, and baking desserts to perfection.

Get to know the glassware

Snap-on lid (x2)
For easy storage of leftovers.

Crisper Plate (x2)
Allows air to evenly circulate under and around food for the perfect all-over crisp.

Permanant easy-grip handles
Non-removable handles stay secure and make for easy transport from kitchen to table.

SAFE ON
Granite, Laminate, Butcher Block, and Marble

GRANITE
LAMINATE
BUTCHER BLOCK
MARBLE

Counter-safe feet
Fixed heat protection allows you to serve safely without damaging your counter or tabletops.

Scan here
to expand your cooking system with additional CleanCrisp Glassware Containers

Get to know the control panel

Power: Press to turn the unit on or off.

Temp: Press temp button and use dial to set temperature.

Time: Press time button and use dial to set time.

Mode: Press mode button and use dial to select cooking mode.

Dial/Start/Pause: Turn dial to adjust function, temperature, and time. Press dial to start or pause cooking. *Cooking will start immediately, no preheating required.*

IMPORTANT:
If container is not properly installed, cooking will not start and "ADD POT" will scroll on the display screen.

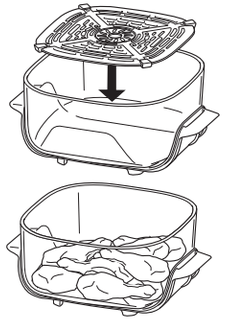
TIP: After pressing the Temp or Time button, press mode button to return to mode selection.

Cooking with the Ninja CRISPi PRO

STEP ONE

Insert crisper plate and add food

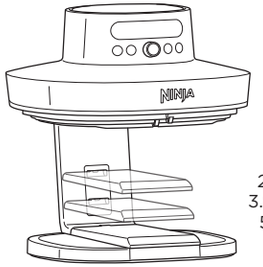
Prep with seasoning or marinade if desired.
TIP: You can marinate directly in the container.



STEP TWO

Set base position

Ensure modular base has been inserted into the correct position for the container you are using.



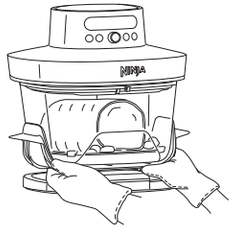
2.3L High position
3.8L Middle position
5.7L Low position

STEP THREE

Insert container in the station

Align container with modular base, and push container all the way back toward the spine until it clicks into place.

NOTE: Cooking will not start if container is not properly installed.

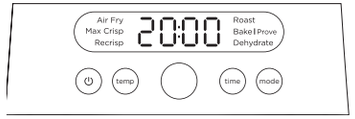


STEP FOUR

Choose settings

Select cook function, temp, and time, then start cooking.

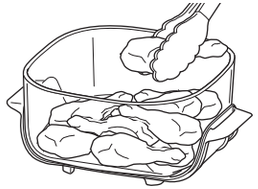
NOTE: No preheating needed.



STEP FIVE

Toss occasionally

Pull container out of the station to turn or toss ingredients using silicone-tipped tongs once or twice during cooking. The unit will pause automatically. Unit will resume cooking when container is reinstalled.

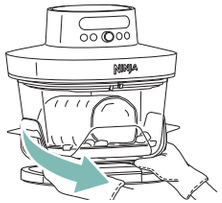


STEP SIX

Serve

CleanCrisp containers can be placed directly on any countertop surface.

CAUTION: Always use oven mitts when handling hot glassware.



7 customisable cooking functions

Functions may vary by model.

Max Crisp

Get an extra-crispy crunch with rapid heat. Great for finishing cheesy or crunchy dishes. Best for prepackaged frozen foods.

Air Fry

Crisp your favourite food to perfection with little to no oil. Best for fresh proteins.

Bake/Prove

Perfectly bake desserts or prepare bread. Best for cookies and other baked goods.

Roast

Caramelised outside, tender inside. Best for large proteins and veggies.

Recrisp

Revive food with an even, crispy texture. Best for leftovers.

Dehydrate

Remove moisture from fresh ingredients. Best for fruit and jerky.

Switch Up your BAKE recipes

BASE RECIPE

GLAZED DOUGHNUTS

See page 24 for recipe

SWITCH IT UP TO MAKE

LEMON & POPPY SEED DOUGHNUTS

ADD: 1 teaspoon poppy seeds and zest of 3 lemons

SWAP: Milk in the icing for 30ml lemon juice (2 lemons)

SWITCH IT UP TO MAKE

PARMESAN & EVERYTHING BAGEL

REMOVE: Icing and sprinkles

ADD: Everything bagel seasoning after the milk wash

SWAP: 40g caster for 40g grated Parmesan

Add +3 mins to cook time

BASE RECIPE

SPINACH & FETA STUFFED FLATBREAD

See page 22 for recipe

SWITCH IT UP TO MAKE

HALLOUMI & NDUJA STUFFED FLATBREAD

REMOVE: Spinach, feta, dill and nutmeg

ADD: 75g grated halloumi, few finely chopped mint leaves and 20g nduja paste

SWITCH IT UP TO MAKE

ARTICHOKE & OLIVE STUFFED FLATBREAD

REMOVE: Spinach, feta, dill, nutmeg and oregano

ADD: 50g finely chopped jarred artichokes and 30g finely chopped black olives

Make it vegan: Use plant-based yoghurt

BASE RECIPE

DOUBLE CHOCOLATE SHORTBREAD

See page 17 for recipe

SWITCH IT UP TO MAKE

MATCHA & WHITE CHOCOLATE SHORTBREAD

REMOVE: Cocoa powder and dark chocolate chips

ADD: 3g matcha powder and white chocolate chips

SWITCH IT UP TO MAKE

FRUIT & NUT SHORTBREAD

REMOVE: Cocoa powder and chocolate chips

ADD: 20g mixed dried fruit and 20g roughly chopped nuts

BASE RECIPE

CHEESE & CHIVE SCONES

See page 23 for recipe

SWITCH IT UP TO MAKE

CHOCOLATE SCONES

REMOVE: Cayenne, mustard, chives, cheddar & Parmesan

ADD: 50g roughly chopped dark chocolate and 2 tablespoons cocoa powder

SWITCH IT UP TO MAKE

CLASSIC SCONES

REMOVE: Cayenne, mustard, chives, cheddar and Parmesan

ADD: 3 tablespoons caster sugar, 20g additional flour and 2 teaspoons vanilla extract

Mix & Match your favourite proteins and vegetables

2.3L CONTAINER

2 servings with
a personal CRISPi meal.

Step 1
Pick your protein

Marinate or season as desired

POULTRY

- 2 BONELESS CHICKEN THIGHS, CUT IN HALF (90G EACH)
- 2 BONELESS, SKINLESS, CHICKEN BREAST (200G EACH), CUT IN HALF LENGTHWAYS
- 8-10 FROZEN CHICKEN TENDERS

BEEF

- 2 FILLET STEAK MEDALIONS (200G EACH)
- 8-10 MEATBALLS (15G EACH)
- 300G STEAK STRIPS

FISH/SEAFOOD

- 14-18 LARGE PRAWNS, FRESH OR FROZEN (PEELED, DEVEINED)
- 2 SALMON FILLETS (120G EACH)
- 2 COD LOIN FILLETS (140G EACH)

PORK

- 2 BONELESS PORK LOIN STEAKS (120G EACH)
- 4 SAUSAGES

PLANT-BASED

- 300G TOFU, EXTRA FIRM CUT IN 4CM PIECES
- 4-6 PLANT BASED SAUSAGES
- 8 PLANT BASED MEATBALLS (25G EACH)

TIP: For extra flavour, place protein on Crisper Plate in container and brush on all sides with desired marinade. Refrigerate for 30 minutes to overnight.

Step 2
Pick your vegetable

Toss in 1 tablespoon of oil and season as desired

- 150G GREEN BEANS trimmed
- 150G ASPARAGUS trimmed, cut in 8cm pieces
- 2 PEPPERS seeded, cut in quarters
- 300G BABY NEW POTATOES cut in quarters
- 250G CAULIFLOWER cut in 4cm pieces
- 250G SWEET POTATO cut in 4cm pieces
- 200G COURGETTE cut in 4cm pieces
- 200G AUBERGINE cut in 4cm pieces
- 225G MUSHROOMS cut in quarters
- 225G FROZEN FRENCH FRIES
- 225G FROZEN POTATO WEDGES
- 225G FROZEN SWEET POTATO FRIES

Mix and match vegetables as desired!

TIP: If cooking delicate vegetables such as broccoli or green beans, for best performance add them near the end of cook.

Step 3
Cook on AIR FRY

Following guidelines below

Place protein and vegetable side by side on Crisper Plate. See table below for recommended cook times reflective of our suggested proteins in **STEP 1**.

Function: AIR FRY
Temperature: 200°C

Food type	Time
CHICKEN	15-20 MINS
BEEF	8-15 MINS
SEAFOOD	6-15 MINS
PORK	12-15 MINS
TOFU/MEAT SUBSTITUTE	10-15 MINS

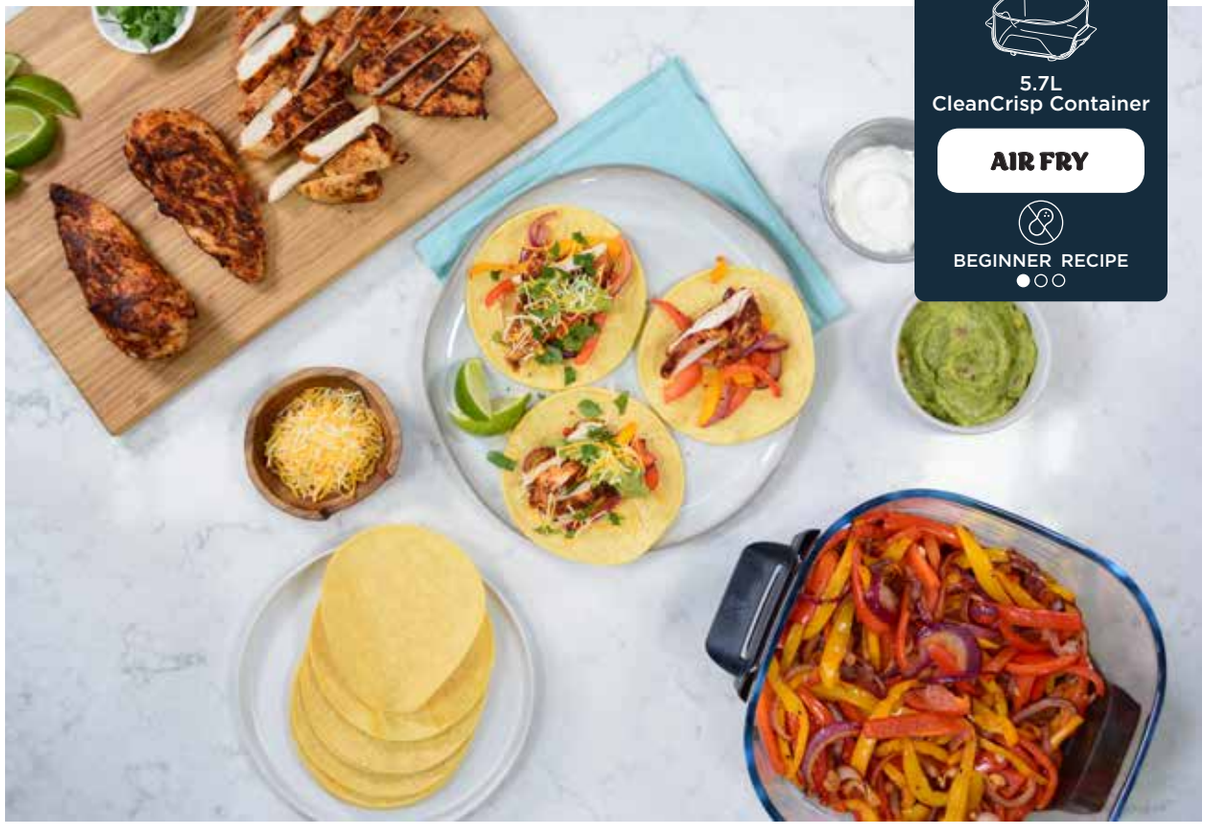
Flip contents halfway through cooking for even doneness.

NOTE: Ensure food reaches correct food-safe temperatures. Refer to your local Food Standards Agency for recommended food safe temperatures.

Step 4
Top it

As desired

- TERIYAKI SAUCE
- BUFFALO SAUCE
- PERI PERI SAUCE
- HOISIN SAUCE
- BBQ SAUCE
- BALSAMIC GLAZE
- SESAME SEEDS
- CRISPY FRIED ONIONS
- PICKLED VEGETABLES
- CRUMBLED CHEESE (PARMESAN, FETA, GOAT, ETC.)
- FRESH HERBS



5.7L
CleanCrisp Container

AIR FRY

BEGINNER RECIPE

KICKSTARTER RECIPE
CHICKEN FAJITAS

PREP: 20 MINUTES | **TOTAL COOK TIME:** 35 MINUTES | **MAKES:** 6-8 SERVINGS

Ingredients

4 chicken breasts (200-240g each)
2 tablespoons olive oil, divided
2 tablespoons fajita seasoning, divided
Sea salt and ground black pepper, as desired
2 red peppers, cut in 1cm slices
2 yellow peppers, cut in 1cm slices
2 red onions, peeled, cut in 1cm wedges
1 lime, juice only
10g fresh coriander, roughly chopped

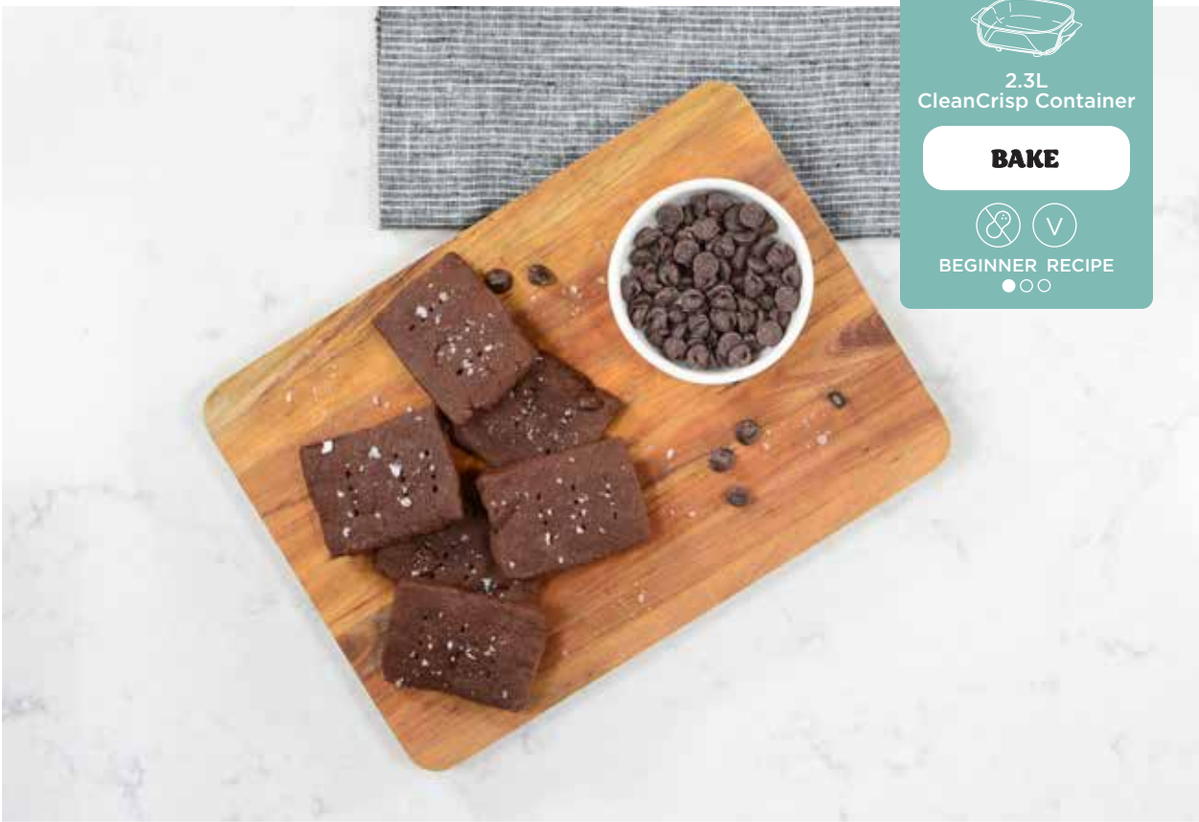
To serve

Tortillas
Sour cream
Shredded cheese
Guacamole

1. Place Crisper Plate in the 5.7L container and add chicken to plate. Brush chicken with 1 tablespoon olive oil and season with 1 tablespoon fajita seasoning, salt and pepper.
2. Insert the container into the station. Use the dial to select AIR FRY, set temp to 200°C, set time to 25 minutes and press start to begin cooking. When 10 minutes remain on the timer, pull container out of the station and flip chicken. Insert container into station to resume cooking.
3. While chicken is cooking, add peppers and red onions to a large bowl. Add remaining fajita seasoning and oil. Toss and season with salt and pepper.
4. When cooking is complete, remove container from station and remove chicken onto a chopping board.
5. Add pepper and onion mix to crisper plate and insert the container into the station. Use the dial to select AIR FRY, set temp to 185°C and set time to 10 minutes. Press start to begin cooking.
6. While the vegetables are cooking, with two forks, shred the chicken into bite sized pieces.
7. When 5 minutes remain on the timer, pull container out of the station and toss vegetables. Re-insert container to station to resume cooking.
8. When cooking is complete, remove container from station. Add chicken pieces, lime juice and coriander to the vegetables. Season with salt and mix. Serve with tortillas and toppings of your choice.

5

5



2.3L
CleanCrisp Container

BAKE

BEGINNER RECIPE

KICKSTARTER RECIPE
DOUBLE CHOCOLATE SHORTBREAD

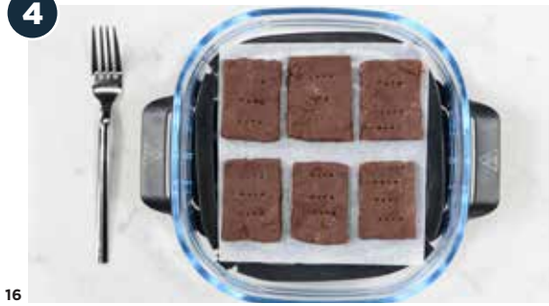
PREP: 10 MINUTES | **CHILL:** 30 MINUTES | **COOK TIME:** 15 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

Ingredients

- 50g salted butter, slightly softened
- 20g caster sugar
- ½ teaspoon vanilla extract
- 70 grams plain flour, plus extra for dusting
- 10g dark cocoa powder
- 1-2 teaspoons milk, if needed
- 20g chocolate chips

1. Place Crisper Plate in the 2.3L container. Trim parchment paper to fit the plate and place it on the plate.
2. In a medium bowl, mix the butter, sugar and vanilla together with a spatula or wooden spoon. Sift in the flour and cocoa powder. Mix until you have a soft dough. You may need to add 1-2 teaspoons of milk to combine dough. Stir in chocolate chips.
3. Lightly flour work surface and roll dough into a 12cm square. Cut into 6 even rectangles and pierce each with a fork three times. Chill in the fridge for 30 minutes.
4. Once chilled, add shortbread to parchment paper, leaving space in between each.
5. Adjust the modular base into the upper position on the spine to lift the container to the heating element for sealed cooking. Insert the container into the station. Use the dial to select BAKE, set temp to 180°C, and set time to 15 minutes. Press start to begin cooking.
6. When cooking is complete, remove container from station and allow shortbread to cool completely before enjoying.

4



5

CHICKEN PARMIGIANA

PREP: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 15 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS

2.3L
CleanCrisp Container

AIR FRY

BEGINNER RECIPE

INGREDIENTS

2 tablespoons plain flour
½ teaspoon oregano
Sea salt and ground black pepper, as desired
1 medium egg, beaten
40g panko breadcrumbs
3 tablespoons Parmesan cheese, finely grated
2 chicken breasts (150-175g each), flattened to 1cm thick
Oil spray, as necessary
4 tablespoons passata
60g grated mozzarella
Fresh basil, as garnish

DIRECTIONS

1. Place Crisper Plate in 2.3L container.
2. Add the flour to a medium bowl and season with oregano, salt and pepper. In a separate medium bowl, add the beaten egg. In a third medium bowl, add breadcrumbs and Parmesan cheese and mix together.
3. Dip both sides of the chicken in the flour, then dip in the egg, followed by the breadcrumbs. Place chicken onto Crisper Plate. Spray liberally with oil.
4. Adjust the modular base into the upper position on the spine to lift the container to the heating element for sealed cooking. Insert the container into the station. Use the dial to select AIR FRY, set temp to 200°C, and set time to 15 minutes. Press start to begin cooking.
5. When 8 minutes remain on the timer, pull container out of the station and flip chicken. Re-insert container to station to resume cooking. When 2 minutes remain on the timer, pull container out of the station and and spread passata over chicken followed by an even layer of grated mozzarella. Re-insert container to station to resume cooking.
6. When cooking is complete, ensure chicken reaches an internal temperature of 75°C by using an external thermometer. Top chicken parmigiana with fresh basil and serve immediately.

CRISPI CHILLI BEEF STIR FRY

PREP: 35 MINUTES | **COOK TIME:** 20 MINUTES | **MAKES:** 6–8 SERVINGS

5.7L
CleanCrisp Container

ROAST & MAX CRISP

INTERMEDIATE RECIPE

INGREDIENTS

150g mange tout
4 pak choi, cut in 1cm pieces, light and dark green leaves separated
300g baby corn, cut in half lengthways
2 red peppers, cut in 1cm pieces
2 cloves garlic, finely grated
20g ginger, finely grated
1 tablespoon soya sauce
2 tablespoons sesame oil
8 tablespoons cornflour, plus extra if necessary
2 teaspoons five-spice
½ teaspoon chilli powder
Sea salt and ground black pepper, as desired
1 medium egg, beaten
300g thin rump steak, cut in ¼cm thin slices
Oil spray, as necessary
600g cooked egg noodles

SAUCE

70ml sweet chilli sauce
70ml ketchup
70ml soya sauce
2 teaspoons hot sauce
1 ½ tablespoons rice vinegar

DIRECTIONS

1. In the 5.7L container, remove the Crisper Plate and add mange tout, light green Pak choi pieces, baby corn, peppers, garlic, ginger, soya sauce and sesame oil.
2. Insert the container into the station. Use the dial to select ROAST, set temperature to 200°C, set time to 10 minutes. Press start to begin cooking. When 5 minutes remain on the timer, pull container out of the station and toss vegetables. Re-insert container to station to resume cooking. Toss again when 2 minutes remain on timer.
3. While vegetables are cooking, prepare the beef. In a medium bowl, add the cornflour, five spice, chilli powder, salt and pepper. In a separate medium bowl, add the beaten egg.
4. Working in small batches, toss beef slices in the egg. Shake to remove excess and then toss in cornflour mix. Repeat process until all beef slides are coated then set aside.
5. When cooking is complete, remove container from station, toss vegetables then in an even layer, place prepared beef on top of vegetables. Spray with oil spray and insert container into the station.
6. Use the dial to select MAX CRISP, set time to 10 minutes. Press start to begin cooking.
7. When 6 minutes remain on the timer, pull container out of the station and flip beef pieces. Re-insert container to station to resume cooking. If desired, toss beef again when 2 minutes remain on the timer.
8. While beef is cooking, add all sauce ingredients to a small bowl and mix to combine. Add noodles into a sieve and pour over boiling water to reheat (noodles need to be hot when adding to the container).
9. When cooking is complete, remove container from station, add sauce and hot noodles and greens from pak choi, and toss to combine. Serve immediately.

PESTO SALMON WITH COURGETTE AND ASPARAGUS

PREP: 10 MINUTES | **COOK TIME:** 22 MINUTES | **MAKES:** 6 SERVINGS

5.7L
CleanCrisp Container

ROAST

BEGINNER RECIPE

INGREDIENTS

400g asparagus, trimmed and each cut into 3 pieces

3 medium courgettes (170g each), cut in 1cm diagonals

2 tablespoons olive oil

Sea salt and ground black pepper, as desired

4 tablespoons pesto

6 skinless salmon fillets (110g each)

Cooked quinoa, to serve

DIRECTIONS

1. Place Crisper Plate in the 5.7L container. Add asparagus and courgettes to the crisper plate. Toss with oil and season with salt and pepper.
2. Insert the container into the station. Use the dial to select ROAST, set temp to 195°C and set time to 10 minutes. Press start to begin cooking. When 6 minutes remain on the timer, pull container out of the station and toss vegetables. Re-insert container to station to resume cooking.
3. While vegetables are cooking, rub pesto onto all sides of salmon fillets then set aside.
4. When cooking is complete, remove container from station, toss vegetables and in an even layer top with prepared salmon. Return container to station.
5. Use the dial to select ROAST, set temp to 185°C and set time to 12 minutes. Press start to begin cooking.
6. When cooking is complete, remove container from station. Serve salmon with vegetables and quinoa, as desired.

CHIPOTLE MARINATED PORK TENDERLOIN WITH BUTTER BEANS

PREP: 15 MINUTES | **MARINATE:** 30 MINUTES–24 HOURS | **COOK TIME:** 30 MINUTES
MAKES: 6 SERVINGS

5.7L
CleanCrisp Container

ROAST

BEGINNER RECIPE

INGREDIENTS

2 pork tenderloins (500g each), cut in half widthways

2 tablespoons chipotle paste

Sea salt and ground black pepper, as desired

3 x 400g tins of butter beans, drained

2 red peppers, cut in ½cm slices

2 limes, zest and juice

2 garlic cloves, finely grated

1 tablespoon smoked paprika

2 tablespoons extra virgin olive oil

2 tablespoons coriander stalks, finely chopped

2 tablespoons chopped coriander, to serve

DIRECTIONS

1. Place Crisper Plate in the 5.7L container. Place pork tenderloins on crisper plate and evenly coat all sides with chipotle paste. Cover container with lid and place in refrigerator to marinate for 30 minutes or up to 24 hours.
2. When ready to cook, remove container from fridge and remove lid. Season with salt and pepper then insert the container into the station.
3. Use the dial to select ROAST, set temp to 190°C and set time to 20 minutes. Press start to begin cooking. When 10 minutes remain on the timer, pull container out of the station and flip pork to ensure even cooking. Re-insert container to station to resume cooking.
4. While pork is cooking, prepare the beans and peppers. In a large bowl, add butter beans, peppers, lime juice and zest, garlic, smoked paprika, olive oil and coriander stalks. Mix to combine and set aside.
5. When cooking is complete, remove container from station. Remove pork to a chopping board and cover with foil to rest.
6. Add beans and peppers to crisper plate and insert container into the station. Use the dial to select ROAST, set temp to 200°C, set time to 10 minutes. Press start to begin cooking. When 5 minutes remain on the timer, pull container out of the station and toss beans and peppers. Re-insert container to station to resume cooking.
7. When 3 minutes remain on the timer, thinly slice the pork. When cooking is complete, remove container from station and transfer beans and peppers to a serving dish with the pork. Top with fresh coriander.

SPINACH AND FETA FLATBREAD

PREP: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 11 MINUTES | **MAKES:** 1 FLATBREAD, SERVES 2

2.3L
CleanCrisp Container

BAKE

V

BEGINNER RECIPE

INGREDIENTS

100g self-raising flour, plus extra for dusting
¼ teaspoon baking powder
Sea salt and ground black pepper, as desired
90g Greek yoghurt
50g spinach
30g feta, crumbled
½ tablespoon fresh dill, finely chopped
⅛ teaspoon nutmeg
¼ teaspoon dried oregano
Oil spray, as necessary

DIRECTIONS

1. In a medium bowl add the self-raising flour, baking powder and a big pinch of salt and mix. Add yoghurt and mix until you have a shaggy dough. Tip out onto kitchen surface and knead for a few minutes until you have a smooth dough. Leave to rest as you make the filling. Use additional flour if sticking.
2. In a sieve add spinach and pour a kettle of boiling water over to wilt. Squeeze out excess water from spinach and, chop and add to a small bowl with feta, dill, nutmeg, oregano and season with pepper. Set aside.
3. Flatten the dough with your hands or a rolling pin until it is approx. 15cm round. Place the spinach and feta filling into the centre of the dough and then bring in all the corners of the dough into the centre to cover the filling. Seal the parcel by pinching the dough together. Turn the parcel over face down onto a freshly floured surface. Roll out the dough until the flatbread is around 20cm round.
4. Place Crisper Plate in 2.3L container and add flatbread to the Plate and spray with oil spray on both sides.
5. Adjust the modular base into the upper position on the spine to lift the container to the heating element for sealed cooking and insert the container into the station. Use the dial to select BAKE, set temp to 185°C, set time to 11 minutes and press start to begin cooking.
6. When 6 minutes remain on the timer, pull container out of the station. Flip flatbread and re-insert container to station to resume cooking.
7. When cooking is complete, remove container from station and enjoy warm.

CHEESE AND CHIVE SCONES

PREP: 15 MINUTES | **COOK TIME:** 10 MINUTES | **MAKES:** 6-7 SCONES

2.3L
CleanCrisp Container

BAKE

V

BEGINNER RECIPE

INGREDIENTS

180g self-raising flour, plus extra for dusting
¾ teaspoon baking powder
½ teaspoon salt
¼ teaspoon cayenne pepper
½ teaspoon mustard powder
40g chilled salted butter, cubed
1 tablespoon chives, finely chopped
30g mature cheddar, finely grated
20g Parmesan, finely grated
80ml whole milk, plus extra for brushing

DIRECTIONS

1. In a medium bowl sift in flour, baking powder, salt, cayenne pepper and mustard powder. Add the butter and rub it in with your fingertips until the mixture resembles fine breadcrumbs. Mix in the chives, cheddar cheese and Parmesan then pour in the milk and mix everything together quickly and evenly.
2. Quickly bring the mixture together with your hands to form a smooth ball. Place it on a lightly floured surface and gently flatten it to a thickness of 2cm.
3. With a 6cm round cutter, cut out 6-7 scones. You may need to press the offcuts together for the last few scones. Brush the tops of the scones with milk.
4. Place Crisper Plate in the 2.3L container and add scones to the plate and insert the container into the station.
5. Adjust the modular base into the upper position on the spine to lift the container to the heating element for sealed cooking. Use the dial to select BAKE, set temp to 170°C, set time to 10 minutes. Press start to begin cooking.
6. When cooking is complete, remove container from station and allow scones to cool.

GLAZED DOUGHNUTS

PREP: 3 HOURS | **PROOF:** 3 HOURS | **COOK TIME:** 6 MINUTES | **MAKES:** 10-12 SERVINGS

2.3L
CleanCrisp Container

BAKE

INTERMEDIATE RECIPE

INGREDIENTS

320g plain flour, plus extra for dusting
40g caster sugar
7g sachet fast action yeast
120ml whole milk, plus extra for brushing
70g salted butter, melted
1 large egg, beaten
Oil spray, as necessary

GLAZE

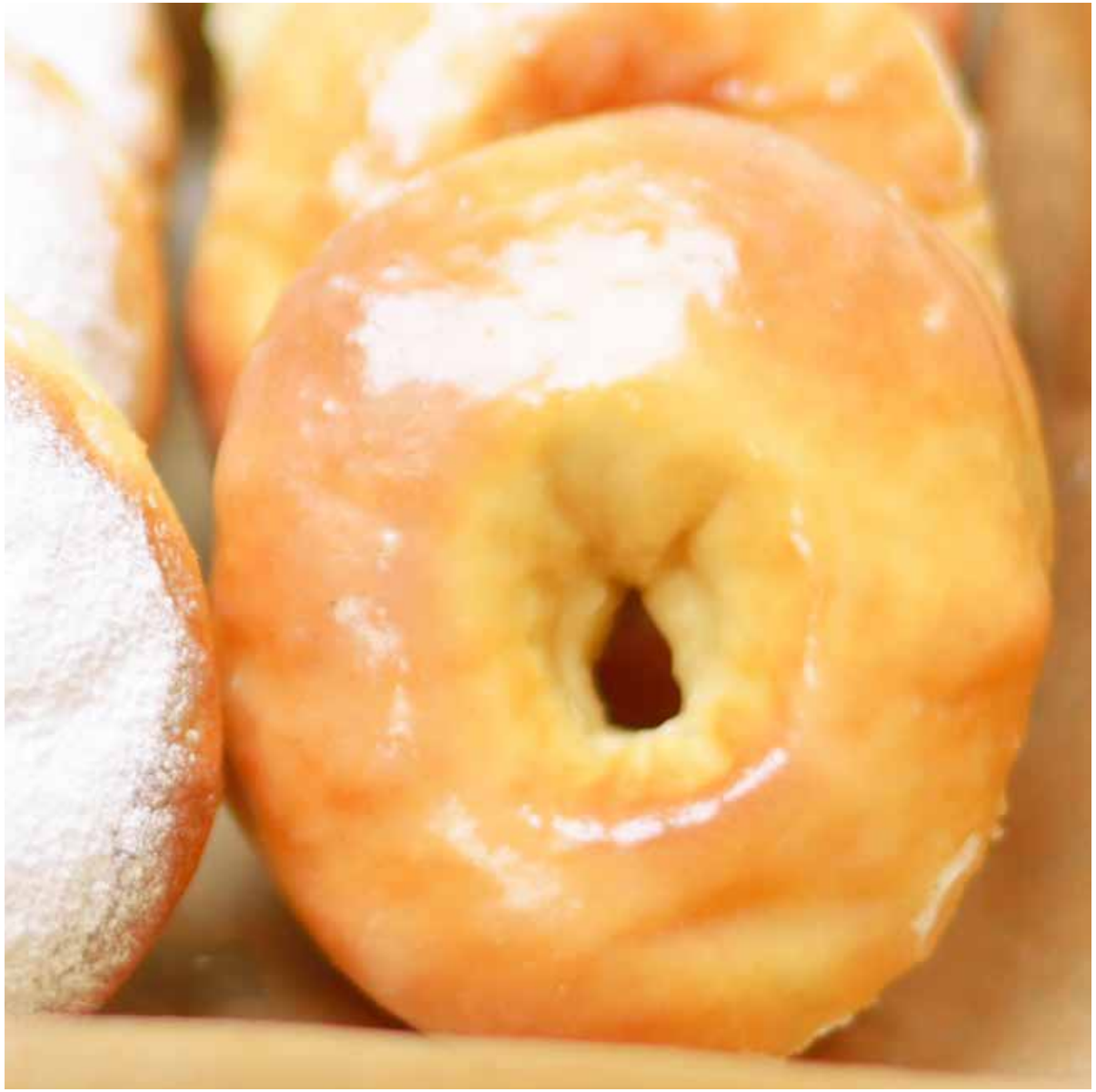
180g icing sugar
40ml whole milk
1 teaspoon vanilla extract

DECORATION

Freeze dried raspberries
Chocolate sprinkles

DIRECTIONS

1. In a large bowl, add flour, caster sugar and yeast. Make a well in dry ingredients and add in milk, melted butter and beaten egg. Mix until it comes together as a shaggy dough. Tip onto a floured work surface and knead for 5-10 minutes until you have a smooth dough. Add dough to a clean bowl, cover and allow to rise for 2 hours, or until doubled in size.
2. Once risen, tip the dough onto a lightly floured surface. Knock back air and roll to 1cm thick. Use a 8cm donut or biscuit cutter to create 10-12 doughnut shapes. Use a 3cm cutter to cut out the centre holes. You will need to roll out the dough a few times with cuttings until you get all doughnuts have been formed. Once prepared cover and leave to rise for 1 hour.
3. Once risen, brush doughnuts with milk. Preheat unit before baking doughnuts. Place Crisper Plate in the 2.3L container and spray with oil. Adjust the modular base into the upper position on the spine to lift the container to the heating element for sealed cooking and insert the container into the station. Use the dial to select BAKE, set temp to 165°C, set time to 5 minutes. Press start to begin preheating. Once preheated, pull container out of the station and place 4 doughnuts on crisper plate and insert the container into the station. Use the dial to select BAKE, set temp to 165°C, set time to 6 minutes. Press start to begin cooking. Repeat process with remaining doughnuts.
4. While doughnuts are cooking, mix icing sugar with milk and vanilla extract until you have a smooth consistency.
5. Once all doughnuts are done baking, dip the top of each in the glaze and decorate as desired.



2.3L Air Fry Chart

NOTE: *If cooking smaller amounts of food, use the recommended function, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.*

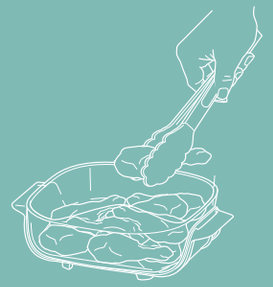
NOTE: *Install crisper plate before cooking.*

NOTE: *When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3–5 minutes to prevent overcooking.*

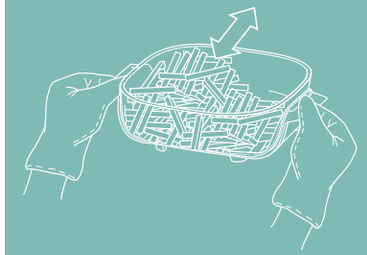
INGREDIENT	COOKING TIMES APPLY TO THESE AMOUNTS ONLY AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	TEMP	COOK TIME	INTERACTION
VEGETABLES							
Asparagus	250g	Stems trimmed	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	4-6 mins	Toss 2 times during cooking
Peppers	4 peppers	Seeded, cut in quarters	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	10-12 mins	Toss 2 times during cooking
Broccoli	350g	Cut in 2.5cm florets	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	6-10 mins	Toss 2 times during cooking
Baby potatoes	600g	Cut in quarters	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	15–20 mins	Toss 2-3 times during cooking
Butternut squash	450g	Peeled, cut in 2cm pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	180°C	15–20 mins	Toss 2 times during cooking
Carrots	450g	Peeled, cut in 2cm pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	15-20 mins	Toss 2 times during cooking
Cauliflower	300g	Cut in 2.5cm florets	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	9-14 mins	Toss 2 times during cooking
Green beans	500g	Trimmed	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	180°C	7-10 mins	Toss 2 times during cooking
Mushrooms	300g	Rinsed, cut in quarters	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	10-12 mins	Toss 2 times during cooking
Sweet potatoes	450g	Cut in 1.5cm pieces	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	180°C	15-20 mins	Toss 2 times during cooking
Courgette	450g	Cut in 2cm rounds	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	8-10 mins	Toss 2 times during cooking
POULTRY							
Chicken drumsticks	5-6	None	Brush with oil	AIR FRY	200°C	18-22 mins	Flip halfway through cooking
Chicken wings	500g	Drumettes & flats	Brush with oil	AIR FRY	200°C	15–20 mins	Toss 2 times during cooking
Chicken breasts	3-4 (200g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	180°C	20–24 mins	Flip halfway through cooking
Chicken Thighs, bone in	4 (150-170g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	180°C	18–22 mins	Flip halfway through cooking
Chicken Thighs, boneless	4 (90g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	180°C	15–18 mins	Flip halfway through cooking
BEEF							
Meatballs, fresh	24 (400g)	None	None	AIR FRY	200°C	7–9 mins	Toss halfway through cooking
Steak, Rump or Sirloin	2 (2cm thick, 230g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	200°C	8 mins (medium)	Flip halfway through cooking

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



2.3L Air Fry Chart, continued

NOTE: *If cooking smaller amounts of food, use the recommended function, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.*

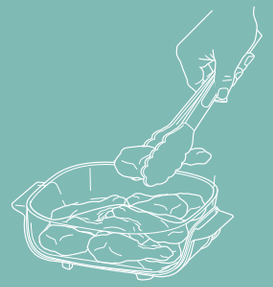
NOTE: *Install crisper plate before cooking.*

NOTE: *When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3–5 minutes to prevent overcooking.*

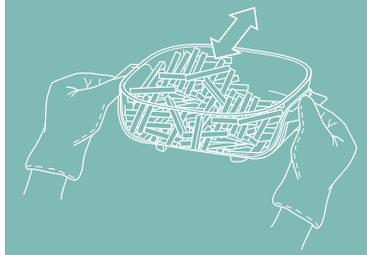
INGREDIENT	COOKING TIMES APPLY TO THESE AMOUNTS ONLY AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	TEMP	COOK TIME	INTERACTION
PORK							
Sausages	8	None	None	AIR FRY	180°C	15–18 mins	Flip halfway through cooking
Steaky bacon	6 slices	None	None	AIR FRY	220°C	4–6 mins	Flip halfway through cooking
Back Bacon	4 slices	None	None	AIR FRY	220°C	4–6 mins	Flip halfway through cooking
Pork Chops	2 (200g each)	None	None	AIR FRY	200°C	15–19 mins	Flip halfway through cooking
SEAFOOD							
Salmon fillets	4 (120g each)	None	None	AIR FRY	200°C	7–12 mins	Flip halfway through cooking
Prawns	300g	Peeled	None	AIR FRY	200°C	4 -6 mins	Toss halfway through cooking
VEGETARIAN							
Halloumi Cheese	500g	Cut into 2cm cubes	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	220°C	8–10 mins	Toss 2-3 times during cooking
Tofu, extra firm	500g	Cut into 2cm cubes	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	10–12 mins	Toss 2-3 times during cooking
FROZEN FOODS							
Burgers	2 patties	None	None	MAX CRISP	240°C	10–15 mins	Flip halfway through cooking
Chicken nuggets	500g	None	None	MAX CRISP	240°C	8-12 mins	Toss 2–3 times during cooking
Fish Fingers	8-14	None	None	MAX CRISP	240°C	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Hashbrowns	6	None	None	MAX CRISP	240°C	12-16 mins	Flip halfway through cooking
French fries	450g	None	None	MAX CRISP	240°C	13-18 mins	Toss 2–3 times during cooking
Potato wedges	500g	None	None	MAX CRISP	240°C	13-18 mins	Toss 2 -3 times during cooking
Onion rings	350g	None	None	MAX CRISP	240°C	8-10 mins	Toss 2-3 times during cooking
Scampi	400g	None	None	MAX CRISP	240°C	10-12 mins	Flip halfway through cooking
Vegetarian nuggets	500g	None	None	MAX CRISP	240°C	10-15 mins	Toss 2–3 times during cooking
Vegetarian sausages	8-10	None	None	MAX CRISP	240°C	9-11 mins	Toss halfway through cooking
Roast potatoes	600g	None	None	MAX CRISP	240°C	10-15 mins	Toss half way through

For best results, shake or toss often.

For best results flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



5.7L Air Fry Chart

NOTE: *If cooking smaller amounts of food, use the recommended function, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.*

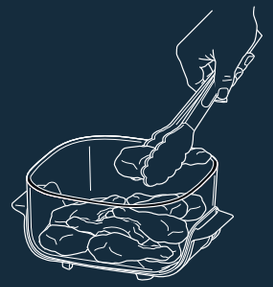
NOTE: *Install crisper plate before cooking.*

NOTE: *When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3–5 minutes to prevent overcooking.*

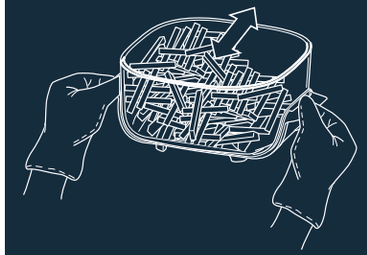
INGREDIENT	COOKING TIMES APPLY TO THESE AMOUNTS ONLY AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	TEMP	COOK TIME	INTERACTION
VEGETABLES							
Asparagus	500g	Stems trimmed	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	5-8 mins	Toss 2 times during cooking
Peppers	10 peppers	Seeded, cut in quarters	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	15-25 mins	Toss 2-3 times during cooking
Broccoli	750g	Cut in 2.5cm florets	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	14-18 mins	Toss 2-3 times during cooking
Baby potatoes	1.2kg	Cut in quarters	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	25-30 mins	Toss 2-3 times during cooking
Butternut squash	900g	Peeled, cut in 2cm pieces	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	180°C	25-30 mins	Toss 2-3 times during cooking
Carrots	900g	Peeled, cut in 2cm pieces	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	20-25 mins	Toss 2-3 times during cooking
Cauliflower	750g	Cut in 2.5cm florets	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	15-20 mins	Toss 2-3 times during cooking
Green beans	700g	Trimmed	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	180°C	10-15 mins	Toss 2-3 times during cooking
Mushrooms	700g	Rinsed, cut in quarters	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	18-22 mins	Toss 2-3 times during cooking
Sweet potatoes	900g	Cut in 1.5cm pieces	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	180°C	25-30 mins	Toss 2-3 times during cooking
Courgette	800g	Cut in 2cm rounds	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	18-22 mins	Toss 2-3 times during cooking
POULTRY							
Chicken breasts, boneless	4-5 (200g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	190°C	25-30 mins	Flip halfway through cooking
Chicken drumsticks	6-8	None	Brush with oil	AIR FRY	200°C	20-25 mins	Flip halfway through cooking
Chicken wings	1kg	Drumettes & flats	Brush with oil	AIR FRY	200°C	25–35 mins	Toss 2-3 times during cooking
Chicken Thighs, bone in	4-5 (150-170g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	180°C	22-26 mins	Flip halfway through cooking
Chicken Thighs, boneless	4-6 (100-120g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	180°C	20-25 mins	Flip halfway through cooking
SEAFOOD							
Cod fillets	4-6 (110g each)	Brush with oil	Brush with oil	AIR FRY	200°C	12-15 mins	Flip halfway through cooking
Salmon fillets	6 (120g each)	None	Brush with oil	AIR FRY	200°C	12-15 mins	Toss halfway through cooking
Prawns	500g	Peeled	Toss with 2 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	6-8 mins	Toss halfway through cooking

For best results, shake or toss often.

For best results, flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



5.7L Air Fry Chart, continued

NOTE: *If cooking smaller amounts of food, use the recommended function, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.*

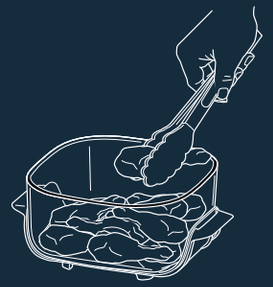
NOTE: *Install crisper plate before cooking.*

NOTE: *When cooking multiple foods back to back, reduce cook time by 3–5 minutes to prevent overcooking.*

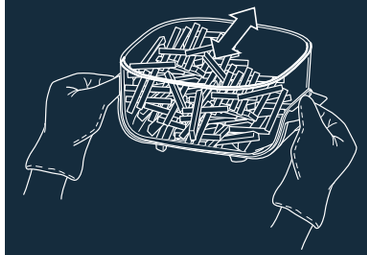
INGREDIENT	COOKING TIMES APPLY TO THESE AMOUNTS ONLY AMOUNT	PREPARATION	OIL	FUNCTION	TEMP	COOK TIME	INTERACTION
VEGETARIAN							
Halloumi Cheese	750g	Cut into 2cm cubes	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	220°C	10-14 mins	Toss 2-3 times during cooking
Tofu, extra firm	750g	Cut into 2cm cubes	Toss with 1 Tbsp oil	AIR FRY	200°C	14-16 mins	Toss 2-3 times during cooking
BEEF							
Meatballs, fresh	24 (400g)	None	None	AIR FRY	200°C	10–15 mins	Flip halfway through cooking
Steaks	3 steaks (2cm thick, 230g each)	Brush with oil	None	AIR FRY	200°C	10 mins (medium)	Flip halfway through cooking
PORK							
Back bacon	4-5 rashers	None	None	AIR FRY	220°C	6-8 mins	Flip halfway through cooking
Pork chops	3 (200g each)	Brush with oil	Brush with oil	AIR FRY	200°C	18-22 mins	Flip halfway through cooking
Pork tenderloin	2 tenderloins (500g each), cut in half	Cut in half crossways	Brush with oil	AIR FRY	200°C	18-24 mins	Flip halfway through cooking
Sausages	10-12 sausages	None	None	AIR FRY	180°C	20-26 mins	Flip 3-4 times during cooking
FROZEN FOODS							
Burgers	4 patties (55-110g each)	None	None	MAX CRISP	240°C	12-15 mins	Flip halfway through cooking
Chicken nuggets	900g	None	None	MAX CRISP	240°C	15–20 mins	Toss 2–3 times during cooking
Chicken Kievs	4	None	None	MAX CRISP	240°C	22-26 mins	Flip halfway through cooking
Fish fingers	10-12	None	None	MAX CRISP	240°C	12-15 mins	Flip halfway through cooking
French fries	900g	None	None	MAX CRISP	240°C	20-25 mins	Toss 2–3 times during cooking
Hashbrowns	8-12	None	None	MAX CRISP	240°C	16-20 mins	Flip halfway through cooking
Potato wedges	900g	None	None	MAX CRISP	240°C	18-24 mins	Toss 2–3 times during cooking
Onion rings	650g	None	None	MAX CRISP	240°C	10–15 mins	Toss 2–3 times during cooking
Scampi	650g	None	None	MAX CRISP	240°C	15–20 mins	Toss 2–3 times during cooking
Vegetarian nuggets	900g	None	None	MAX CRISP	240°C	15-20 mins	Toss 2–3 times during cooking
Vegetarian sausages	10-12	None	None	MAX CRISP	240°C	10-14 mins	Toss 2–3 times during cooking
roast potatoes	850g	None	None	MAX CRISP	240°C	15-18 mins	Toss half way through

For best results, shake or toss often.

For best results, flip food halfway through cooking. We recommend frequently checking your food and flipping with silicone-tipped tongs to ensure desired results. Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.



OR



Lerne deine Ninja CRISPi PRO kennen

Willkommen zum anpassbaren All-in-One Heißluftfrittier-System für ungiftiges Kochen.
Hier findest du Tipps, Tricks und Anleitungen für deine Ninja CRISPi PRO Heißluftfritteuse.

Vorbereiten

Zubereiten

Servieren

Aufbewahren

Aufwärmen

Vorbereitung von Mahlzeiten leicht gemacht

Mit diesen Behältern wird die Zubereitung der wöchentlichen Mahlzeiten zum Kinderspiel.

Hole dir deine unter ninjakitchen.eu

Hier scannen
für Tipps, Rezepte und zum Erweitern deiner Behältersammlung.

Inhaltsverzeichnis

Lerne die Ninja CRISPi PRO kennen	36
Beginnen wir mit der modularen Basis	37
CleanCrisp Glasbehälter	38
Das Bedienfeld kennenlernen	40
Kochen mit der Ninja CRISPi PRO	41
7 anpassbare Zubereitungsfunktionen	42
Variiere deine Backrezepte	44
Kombiniere Protein-quellen und Gemüse nach deinem Geschmack	46
Kickstarter-Rezepte	48
Rezepte	52
2,3 l Gartabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren)	60
5,7 l Gartabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren)	64

Rezeptschlüssel

Wir haben die Rezepte mit diesen Symbolen gekennzeichnet, um die Suche nach dem richtigen Rezept zu erleichtern.

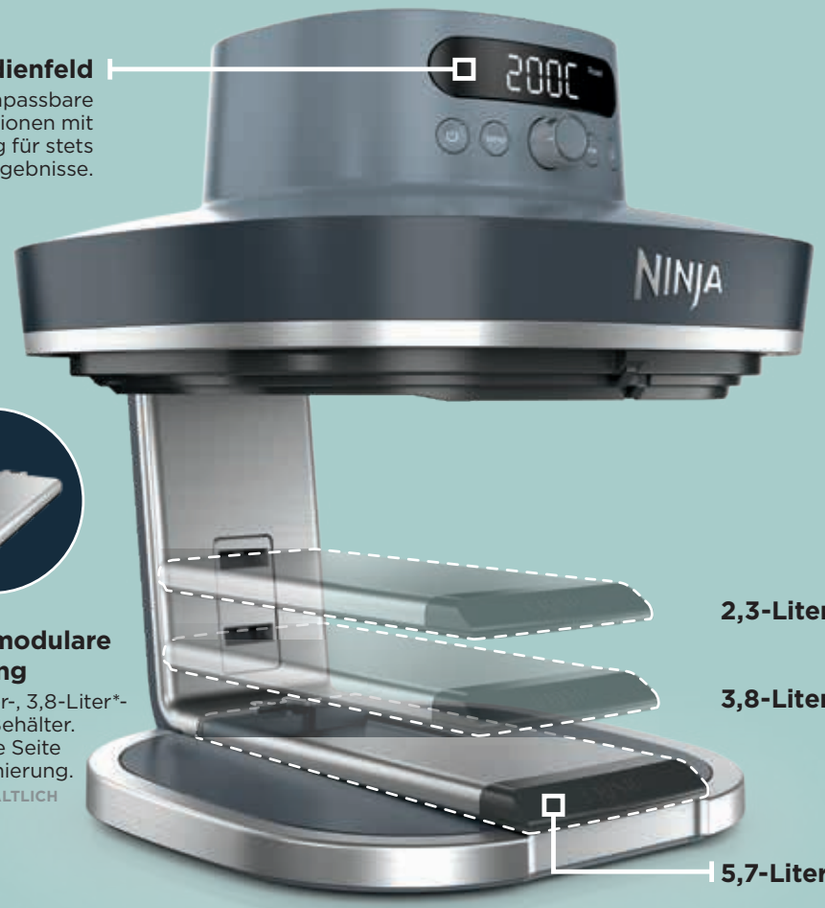
GLUTENFREI · NUSSFREI · VEGETARISCH · OHNE MILCHPRODUKTE

2,3 l Glasbehälter

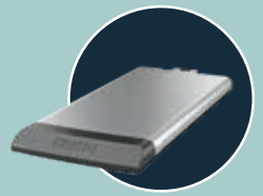
5,7 l Glasbehälter

3,8 l Glasbehälter*
*SEPARAT ERHÄLTLICH

Lerne die Ninja CRISPi PRO kennen



Bedienfeld
7 anpassbare Zubereitungsfunktionen mit Temperaturregelung für stets perfekte Ergebnisse.



Abnehmbare modulare Halterung
Passend für 2,4-Liter-, 3,8-Liter*- und 5,7-Liter-Behälter. Siehe nächste Seite für die Positionierung.
*SEPARAT ERHÄLTLICH

2,3-Liter-Position

3,8-Liter-Position

5,7-Liter-Position

Beginnen wir mit der modularen Basis

Individuelle Zubereitung durch einfache Anpassung der modularen Basis an dein bevorzugtes CleanCrisp-Glasgeschirr

Bei Verwendung von **2,3-Liter**- oder **3,8-Liter***-Behältern die Bodenplatte in die obere bzw. mittlere Position rückseitig einsetzen, um ein geschlossenes Garen und Erhitzen zu gewährleisten.

Bei Verwendung des **5,7-Liter**-Behälters die verstellbare Basis auf der unteren Plattform des Geräts ablegen.

*SEPARAT ERHÄLTLICH

2,3-LITER-POSITION

5,7-LITER-POSITION

3,8-LITER*-POSITION

*BEHÄLTER SEPARAT ERHÄLTLICH

VORSICHT: Die modulare Basis bleibt nach Gebrauch heiß. Lass sie abkühlen oder verwende Ofenhandschuhe zur Handhabung.

CleanCrisp
GLASSWARE

Die sauberste Art, zu kochen und zu lagern,
ist in spülmaschinenfesten Behältern ohne PFAS und PTFE.

CleanCrisp-Glasgeschirr ist sicher auf
Granit, Laminat, Holzbrett, Marmor

5,7-Liter-Glasbehälter (XL)
Kochen für die ganze Familie

PERFEKT FÜR:
Ideal zum Kochen für viele Personen, Zubereiten von Mahlzeiten, Kochen eines ganzen Hähnchens oder Bratens und vieles mehr.

2,3-Liter-Glasbehälter (mittel)
Zum täglichen Kochen und Aufwärmen

PERFEKT FÜR:
Zum Aufwärmen von Resten, für knusprige Beilagen und perfekt gebackene Desserts.

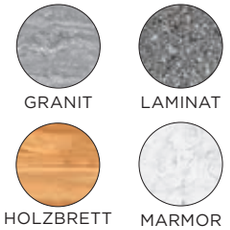
Lerne die Glasbehälter kennen

Aufsteckdeckel (×2)
Zur einfachen Aufbewahrung von Resten.

2× Crisper Gittereinsatz
Ermöglicht eine gleichmäßige Luftzirkulation unter und um die Lebensmittel für einen perfekten, durchgehend knusprigen Geschmack.

Dauerhafte Griffe
Die fest montierten Griffe sorgen für sicheren Halt und erleichtern den Transport von der Küche zum Tisch.

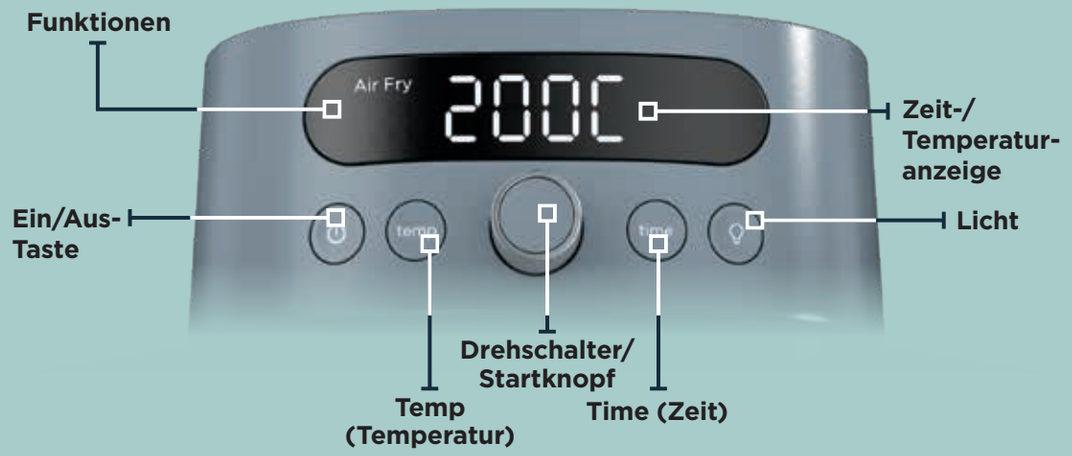
SICHER AUF
Granit, Laminat, Holzbrett und Marmor



Hitzebeständige Füße
Der fest eingebaute Hitzeschutz ermöglicht eine sichere Verwendung, ohne die Arbeitsplatte oder Tischplatten zu beschädigen.

Hier scannen
zur Erweiterung des Kochsystems um zusätzliche CleanCrisp-Glasbehälter

Das Bedienfeld kennenlernen



Ein/Aus-Taste: Drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Funktionen: Wähle mit dem Drehknopf eine Zubereitungsfunktion aus.

Temp (Temperatur): Drücke die Taste Temp (Temperatur) und stelle die Temperatur mit dem Drehschalter ein.

Time (Zeit): Drücke die Taste Time (Zeit) und stelle die Zeit mit dem Drehschalter ein.

Drehschalter/Start/Pause: Drehe den Drehschalter, um Funktion, Temperatur und Zeit einzustellen. Verwende den Drehschalter/Start/Pause, um den Garvorgang zu starten oder zu pausieren. *Das Garen beginnt sofort, es ist kein Vorheizen erforderlich.*

Licht: Drücke die Licht-Taste, um die Speisen beim Garen zu beleuchten.

WICHTIG: Wenn der Behälter nicht richtig eingesetzt ist, beginnt das Garen nicht und „ADD POT“ (BEHÄLTER HINZUFÜGEN) wird auf dem Display angezeigt.

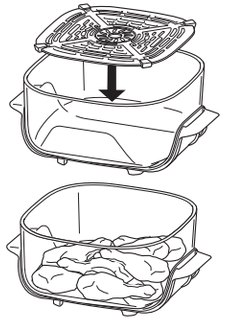
TIPP: Drücke die Taste Temp (Temperatur) oder Time (Zeit) erneut, um zur Funktionsauswahl zurückzukehren.

Kochen mit der Ninja CRISPi PRO

SCHRITT EINS

Crisper Gittereinsatz einlegen und Lebensmittel hinzufügen

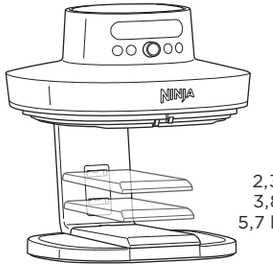
Mit Gewürzen oder Marinade vorbereiten, falls gewünscht.
TIPP: Du kannst die Speisen direkt im Behälter marinieren.



SCHRITT ZWEI

Grundposition einstellen

Stelle sicher, dass die modulare Basis sich in der richtigen Position für den Behälter befindet, den du verwendest.



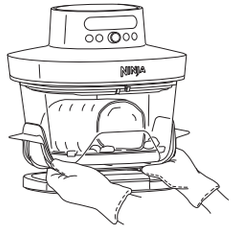
2,3 l Hohe Position
3,8 l Mittelposition
5,7 l Niedrige Position

SCHRITT DREI

Behälter in die Station einsetzen

Richte den Behälter an der modularen Basis aus und schieb ihn ganz nach hinten, bis er einrastet.

HINWEIS: Das Garen beginnt erst, wenn der Behälter richtig installiert ist.



SCHRITT 4

Einstellungen auswählen

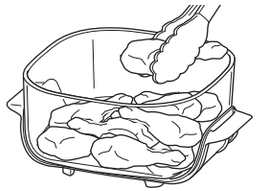
Wähle die Zubereitungsfunktion, die Temperatur und die Zeit und starte dann das Garen.

HINWEIS: Kein Vorheizen erforderlich.

SCHRITT 5

Gelegentlich umrühren

Zieh den Behälter aus der Station, um die Zutaten während des Garens ein- oder zweimal mit einer Silikonzange umzurühren. Das Gerät pausiert automatisch. Das Gerät setzt das Garen fort, sobald der Behälter wieder eingesetzt ist.

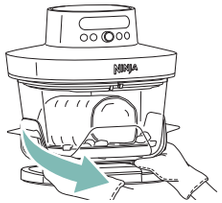


SCHRITT 6

Servieren

CleanCrisp-Behälter können direkt auf der Arbeitsfläche platziert werden.

VORSICHT: Beim Umgang mit heißen Glasbehältern immer Ofenhandschuhe verwenden.



7 anpassbare Zubereitungsfunktionen

Max Crisp (Max Crisp)

Extra knusprig durch schnelle Temperatur. Ideal zum Abrunden von Käsegerichten und knusprigen Speisen. Ideal für abgepackte Tiefkühlkost.

Air Fry (Heißluftfrittieren)

Knusprige Lieblingsspeisen mit wenig bis gar keinem Öl. Ideal für frisches Fleisch.

Bake/Prove (Teig gehen lassen/Backen)

Perfekt für Desserts oder zum Backen von Brot. Ideal für Kekse und andere Backwaren.

Roast (Braten)

Außen knusprig, innen zart. Ideal für große Fleischstücke und Gemüse.

Recrisp (Erneut knusprig machen)

Verleihe Speisen eine gleichmäßig knusprige Textur. Ideal für Reste.

Dehydrate (Dörren)

Entfeuchte frische Zutaten. Ideal für Chips und Dörrfleisch.

Variiere deine Backrezepte

BASISREZEPT

GLASIERTE DONUTS

Rezept auf Seite 24

VARIIERE DEINE REZEPTE

KAFFEE-DONUTS

ERSETZEN: Milch in der Glasur durch gekühlten Espresso

VARIIERE DEINE REZEPTE

PARMESAN UND BAGEL

ENTFERNEN: Zuckerguss und Streusel

HINZUFÜGEN: Bagel-Gewürz nach dem Tunken in Milch

ERSETZEN: 40 g Zucker für 40 g geriebenen Parmesan

+3 Minuten zur Garzeit hinzufügen

BASISREZEPT

FLADENBROT GEFÜLLT MIT SPINAT UND FETA

Rezept auf Seite 22

VARIIERE DEINE REZEPTE

'FLADENB'ROT, GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND PEPPERONI

ENTFERNEN: Spinat, Feta, Dill und Muskat

HINZUFÜGEN: 50 g geriebenen Mozzarella und 40 g in Scheiben geschnittene Pepperoni

VARIIERE DEINE REZEPTE

FLADENBROT GEFÜLLT MIT ARTISCHOCKEN UND OLIVEN

ENTFERNEN: Spinat, Feta, Dill, Muskat und Oregano

HINZUFÜGEN: 50 g fein gehackte Artischocken und 30 g fein gehackte schwarze Oliven

Vegane Alternative: Pflanzlichen Joghurt verwenden

BASISREZEPT

ZITRONENGEBÄCK

Rezept auf Seite 23

VARIIERE DEINE REZEPTE

GEWÜRZ-ZIMTGEBÄCK

ENTFERNEN: Zitronenschale

HINZUFÜGEN: 1 Teelöffel Zimt (gemahlen)

VARIIERE DEINE REZEPTE

SCHOKOLADEN-HASELNUSS-GEBÄCK

ENTFERNEN: Zitronenschale

HINZUFÜGEN: 20 g grob gehackte, blanchierte Haselnüsse und 20 g Schokoladensplitter

BASISREZEPT

ZIMTSCHNECKEN

Rezept auf Seite 17

VARIIERE DEINE REZEPTE

APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

HINZUFÜGEN: 100 g Apfelmus mit Zimt

VARIIERE DEINE REZEPTE

HONIG-PEKANNUSS-SCHNECKEN

HINZUFÜGEN: 75 g gehackte Pekannüsse mit Zimt

ERSETZEN: Den Zucker durch 3 Esslöffel flüssigen Honig ersetzen

Kombiniere Proteinquellen und Gemüse nach deinem Geschmack

2,3 L BEHÄLTER

2 Portionen mit einer individuellen CRISPi Mahlzeit.

Schritt 1
Wähle dein Fleisch

Nach Geschmack marinieren oder würzen

GEFLÜGEL

- 2 HÄHNCHENSCHENKEL OHNE KNOCHEN, HALBIERT (je 90 g)
- 2 HÄHNCHENBRÜSTE OHNE KNOCHEN UND HAUT, DER LÄNGE NACH HALBIERT (JE 200 G)
- 8-10 GEFRORENE HÄHNCHENBRUSTFILETS

RINDFLEISCH

- 2 FILET-STEAK-MEDAILLONS (JE 200 G)
- 8-10 FLEISCHBÄLLCHEN (JE 15 G)
- 300 G STEAKSTREIFEN

FISCH/MEERESFRÜCHTE

- 14–18 GROSSE GARNELEN FRISCH ODER GEFROREN (GESCHÄLT, ENTDARMT)
- 2 LACHSFILETS (JE 120 G)
- 2 KABELJAUFILETS (JE 140 G)

SCHWEINEFLEISCH

- 2 SCHWEINELENDENSTEAKS (JE CA. 120 G)
- 4 WÜRSTE

VEGETARISCH

- 300 G TOFU (EXTRA FEST), IN 4 CM GROSSE STÜCKE GESCHNITTEN
- 4–6 VEGETARISCHE WÜRSTCHEN
- 8 VEGETARISCHE FLEISCHBÄLLCHEN AUF PFLANZENBASIS (JE 25 G)

TIPP: Für mehr Geschmack das Fleisch auf dem Crisper Gittereinsatz im Behälter platzieren und von allen Seiten mit der gewünschten Marinade bestreichen. 30 Minuten lang oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2
Gemüse auswählen

In 1 Esslöffel Öl schwenken und nach Belieben würzen

- 150 G GRÜNE BOHNEN geputzt
- 150 G SPARGEL geputzt, in 8 cm große Stücke geschnitten
- 2 PAPRIKASCHOTEN entkernt, geviertelt
- 300 G NEUE DRILLINGE (BABYKARTOFFELN) geviertelt
- 250 G BLUMENKOHL In 4 cm große Stücke geschnitten
- 250 G SÜSSKARTOFFELN in 4 cm große Stücke geschnitten
- 200 G ZUCCHINI In 4 cm große Stücke geschnitten
- 200 G AUBERGINE In 4 cm große Stücke geschnitten
- 225 G PILZE geviertelt
- 225 G TK-POMMES FRITES
- 225 G TIEFGEFRORENE KARTOFFELECKEN
- 225 G TIEFGEFRORENE SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES

Kombiniere das Gemüse nach Belieben!

TIPP: Wenn du empfindliches Gemüse wie Brokkoli oder grüne Bohnen garen möchtest, solltest du sie am besten erst gegen Ende der Garzeit hinzufügen.

Schritt 3
Im Modus AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN) garen

Die folgenden Anweisungen befolgen

Fleisch und Gemüse nebeneinander auf den Crisper Gittereinsatz legen. Sieh dir die untenstehende Tabelle für die empfohlenen Garzeiten an, die auf unseren Proteinempfehlungen aus **SCHRITT 1** basieren.

Funktion: AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN)
Temperatur: 200 °C

Lebensmitteltyp	Time (Zeit)
HÄHNCHEN	15–20 MIN.
RINDFLEISCH	8–15 MIN.
MEERESFRÜCHTE	6–15 MIN.
SCHWEINEFLEISCH	12–15 MIN.
TOFU/FLEISCHERSATZ	10–15 MIN.

Nach der Hälfte der Garzeit den Inhalt wenden, damit er gleichmäßig gar wird.

HINWEIS: Achte darauf, dass die Lebensmittel lebensmittelsichere Temperaturen erreichen. Informiere dich bei lokalen Behörden für Lebensmittelstandards über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

Schritt 4
Belegen

nach Belieben

- TERIYAKI-SAUCE
- BUFFALO-SAUCE
- PERI-PERI-SAUCE
- HOISIN-SAUCE
- BBQ-SAUCE
- BALSAMICO-GLASUR
- SESAMKÖRNER
- CRISPY RÖSTZWIEBELN
- EINGELEGTES GEMÜSE
- KÄSE, ZERKRÜMELT (PARMESAN, FETA, ZIEGENKÄSE, ETC.)
- FRISCHE KRÄUTER

5,7 l
CleanCrisp™ Behälter

AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN)

EINSTEIGERREZEPT

KICKSTARTER-REZEPT
HÄHNCHEN-FAJITAS

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 35 MINUTEN | **ERGIBT:** 6–8 PORTIONEN

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets (je 200–240 g)
2 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
2 Esslöffel Fajita-Gewürzmischung, aufgeteilt
Meersalz und schwarzer Pfeffer (gemahlen), nach Belieben
2 rote Paprika, in 1 cm große Scheiben geschnitten
2 gelbe Paprika, in 1 cm große Scheiben geschnitten
2 rote Zwiebeln, geschält, in 1 cm dicke Spalten geschnitten
1 Limette, nur Saft
10 g frischer Koriander, grob gehackt

Zum Servieren

Tortillas
Saure Sahne
Geriebener Käse
Guacamole

5

5

1 Den Crisper Gittereinsatz in den 5,7-Liter-Behälter geben und das Hähnchenfleisch auf den Einsatz legen. Das Hähnchenfleisch mit 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN) auswählen, die Temperatur auf 200 °C, die Zeit auf 25 Minuten einstellen und den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen. Wenn der Timer noch 10 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen und das Hähnchenfleisch wenden. Den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen.

3 Während das Hähnchenfleisch gart, Paprika und rote Zwiebeln in eine große Schüssel geben. Verbleibende Fajita-Gewürze und Öl hinzugeben. Schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

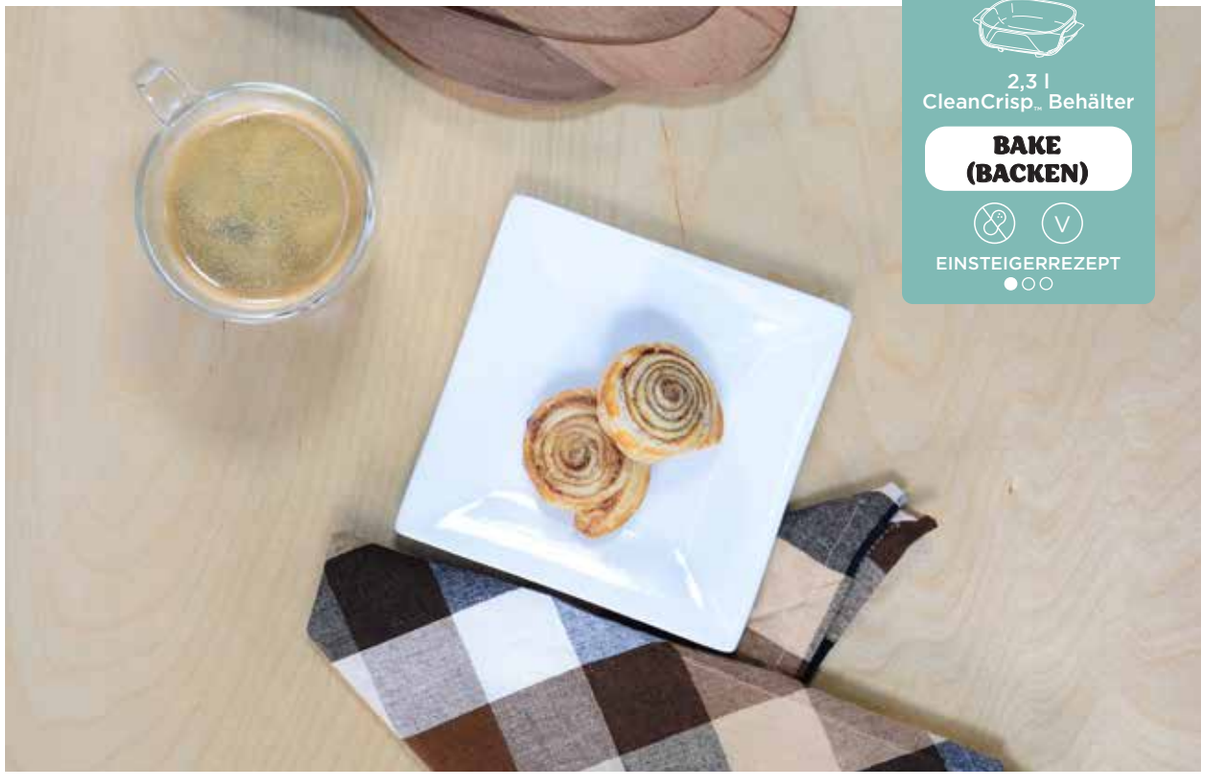
4 Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen und das Hähnchen auf ein Schneidebrett legen.

5 Paprika-Zwiebelmix auf den Crisper Gittereinsatz legen und den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN) auswählen, die Temperatur auf 185 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen.

6 Während das Gemüse gart, das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerzupfen.

7 Wenn der Timer noch 5 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen und das Gemüse wenden. Den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen.

8 Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen. Hähnchenstücke, Limettensaft und Koriander zum Gemüse hinzugeben. Mit Salz abschmecken und mischen. Mit Tortillas und Toppings nach Wahl servieren.



2,3 l
CleanCrisp™ Behälter

BAKE (BACKEN)

EINSTEIGERREZEPT

KICKSTARTER-REZEPT
ZIMTSCHNECKEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 11 MINUTEN | **ERGIBT:** 12–14 PORTIONEN

Zutaten

1 rechteckige Blätterteigplatte, 24 x 40 cm

3 Esslöffel Zucker

2 Teelöffel Zimt (gemahlen)

ANLEITUNG

1. Den Crisper Gittereinsatz in den 2,3-Liter-Behälter einsetzen. Den Zucker und den Zimt vermischen.
2. Die Blätterteigplatte öffnen und diese mit der Zuckermischung bestreuen. Die Blätterteigplatte von der kürzesten Seite aus aufrollen Auf ein mit Backpapier ausgelegtes flaches Backblech legen, abdecken und im Gefrierschrank 10 Minuten leicht fest werden lassen.
3. Die Enden der Rolle abschneiden und den Teig in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit der Handfläche auf ca. 1 cm Dicke flachdrücken.
4. Vier Zimtschnecken auf den Crisper Gittereinsatz mit ausreichend Abstand voneinander legen.
5. Die modulare Halterung in der oberen Stufe einsetzen, um den Behälter zum Heizelement für verschlossenes Garen anzuheben. Den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf BAKE (BACKEN) auswählen, die Temperatur auf 190 °C, die Zeit auf 11 Minuten einstellen und den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen.
6. Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen und den Vorgang mit den restlichen Zimtschnecken wiederholen.

4

5

SCHWEINESCHNITZEL

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN

2,3 l
CleanCrisp™ Behälter

AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)

EINSTEIGERREZEPT

ZUTATEN

2 Kalbsschnitzel (jeweils 100 g)

2 Esslöffel Mehl

Meersalz und schwarzer Pfeffer (gemahlen), nach Belieben

1 Ei, verquirlt

1 Teelöffel Dijon-Senf

40 g Panko-Paniermehl

Pflanzenölspray, je nach Bedarf

Zitronenspalten, zum Servieren

ANLEITUNG

1. Den Crisper Gittereinsatz in den 2,3-Liter-Behälter einsetzen.
2. Das Mehl in eine mittelgroße Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer separaten mittelgroßen Schüssel das verquirlte Ei und den Senf hinzugeben und vermischen. In eine dritte mittelgroße Schüssel das Panko-Paniermehl geben.
3. Das Kalbfleisch mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 0,5 cm ausklopfen. Das Kalbfleisch in Mehl wenden und dann in die Mischung aus verquirltem Ei und Senf tauchen. Zum Schluss in Panko-Paniermehl wenden. Den Vorgang mit dem verbleibenden Kalbfleisch wiederholen. Beide Scheiben auf den Crisper Gittereinsatz legen und großzügig mit Öl besprühen.
4. Die modulare Halterung in der oberen Stufe einsetzen, um den Behälter zum Heizelement für verschlossenes Garen anzuheben, und den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN) auswählen, die Temperatur auf 200 °C, die Zeit auf 10 Minuten einstellen und den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen.
5. Wenn der Timer noch 5 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen und das Kalbfleisch wenden. Den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen.
6. Am Ende des Garvorgangs das Schnitzel auf eine Servierplatte geben und mit Zitronenspalten sowie einer Beilage nach Wahl servieren.

GRIECHISCHE KARTOFFELN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

5,7 l
CleanCrisp™ Behälter

ROAST (BRATEN) & MAX CRISP

V

EINSTEIGERREZEPT

ZUTATEN

700 g Drillinge, in 1 cm große Stücke geschnitten

2 Esslöffel natives Olivenöl extra, aufgeteilt

1 Esslöffel getrockneter Oregano

1 Teelöffel Knoblauchgranulat

Meersalz und schwarzer Pfeffer (gemahlen), nach Belieben

Schale und Saft von 1 Zitrone

80 g schwarze Oliven, grob gehackt

10 g Petersilie, fein gehackt

1 Esslöffel frischer Dill, fein gehackt

50 g Feta-Käse, zerkleinert

ANLEITUNG

1. Den Crisper Gittereinsatz in den 5,7-Liter-Behälter einsetzen. Kartoffeln hinzugeben und mit 1 Esslöffel Öl, Oregano und Knoblauchgranulat vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf ROAST (BRATEN) auswählen, die Temperatur auf 200 °C, die Zeit auf 25 Minuten einstellen und den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen. Wenn der Timer noch 14 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen und die Kartoffeln wenden. Den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen. Wenn der Timer noch 7 Minuten anzeigt, erneut wenden, ebenso bei 5 Minuten.
3. Während die Kartoffeln garen, das restliche Olivenöl zusammen mit Zitronenschale, Saft, Oliven, Petersilie, Dill, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben.
4. Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen, die Kräutermischung zu den Kartoffeln hinzugeben und wenden. Mit Fetakrümeln garnieren und servieren.

LACHS MIT SPARGEL, ZUCCHINI UND JOGHURT-PESTO

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **GESAMTGARZEIT:** 22 MINUTENS | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

5,7 l
CleanCrisp™ Behälter

ROAST (BRATEN)

EINSTEIGERREZEPT

ZUTATEN

400 g Spargel, geputzt und jeweils in 3 Stücke geschnitten

3 mittelgroße Zucchini (je 170 g), in 1 cm dicke diagonale Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl

Meersalz und schwarzer Pfeffer (gemahlen), nach Belieben

4 Esslöffel Pesto

6 Lachsfilets ohne Haut (je 110 g)

Gekochte Quinoa zum Servieren

ANLEITUNG

1. Den Crisper Gittereinsatz in den 5,7-Liter-Behälter einsetzen. Spargel und Zucchini in den Crisper Gittereinsatz geben. Mit Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf ROAST (BRATEN) auswählen, die Temperatur auf 195 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen und das Gemüse wenden. Den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen.
3. Während das Gemüse kocht, das Pesto auf alle Seiten der Lachsfilets einreiben und beiseitelegen.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen, das Gemüse vermischen und mit den vorbereiteten Lachsfilets bedecken. Behälter wieder in die Station geben.
5. Mit dem Drehknopf ROAST (BRATEN) auswählen, die Temperatur auf 185 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen.
6. Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen. Lachs nach Belieben mit Gemüse und Quinoa servieren.

ITALIENISCHES MARINIERTES SCHWEINEFILET MIT CANNELLINI-BOHNEN

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **MARINIERZEIT:** 30 MINUTEN – 24 STUNDEN
GARZEIT: 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

5,7 l
CleanCrisp™ Behälter

ROAST (BRATEN)

EINSTEIGERREZEPT

ZUTATEN

2 Schweinefilets (je 500 g), halbiert

3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt

Schale und Saft von 1 Zitrone

1 Esslöffel getrockneter Oregano

3 Knoblauchzehen, fein gerieben

Meersalz und schwarzer Pfeffer (gemahlen), nach Belieben

3 Dosen Cannellini-Bohnen (400 g), abgetropft

2 rote Paprika, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gerieben

2 Esslöffel frische Petersilie mit Stängel, fein gehackt

2 Esslöffel gehackte Petersilie zum Servieren

ANLEITUNG

1. Den Crisper Gittereinsatz in den 5,7-Liter-Behälter einsetzen. In einer kleinen Schüssel 1 Esslöffel Olivenöl, Zitronenschale, Oregano und die Hälfte des geriebenen Knoblauchs zugeben. Alles vermischen und über die Schweinefilets reiben, dabei alle Seiten gleichmäßig beschichten. Die Schweinefilets auf den Crisper Gittereinsatz legen, den Deckel auf den Behälter setzen und zum Marinieren 30 Minuten oder bis zu 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Nach dem Marinieren den Behälter aus dem Kühlschrank nehmen und den Deckel abnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Behälter in die Station einsetzen.
3. Mit dem Drehknopf ROAST (BRATEN) auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen. Wenn der Timer noch 10 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen und das Schweinefleisch für ein gleichmäßiges Durchgaren wenden. Den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen.
4. Während das Schweinefleisch gart, die Bohnen und Paprika zubereiten. Cannellini-Bohnen, Paprika, Zitronensaft, den restlichen Knoblauch, das restliche Olivenöl und die gehackten Petersilienstängel in eine große Schüssel geben. Alles gut vermischen und beiseitestellen.
5. Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen. Das Schweinefleisch auf ein Schneidebrett legen und mit Folie abgedeckt ruhen lassen.
6. Bohnen und Paprika auf den Crisper Gittereinsatz geben und den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf ROAST (BRATEN) auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen. Wenn der Timer noch 5 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen und die Bohnen und Paprika wenden. Den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen.
7. Wenn der Timer noch 3 Minuten anzeigt, das Schweinefleisch in dünne Scheiben schneiden. Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen, die Hälfte der Petersilie einrühren und anschließend Bohnen, Paprika und das Schweinefleisch in eine Servierschüssel geben. Mit frischer Petersilie garnieren.

SPINAT- UND FETA-FLADENBROT

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 11 MINUTEN
ERGIBT: 1 FLADENBROT, FÜR 2 PERSONEN

2,3 l
CleanCrisp™ Behälter

BAKE (BACKEN)

EINSTEIGERREZEPT

ZUTATEN

100 g Mehl mit Backtriebmittel, plus extra zum Bestäuben

¼ Teelöffel Backpulver

Meersalz und schwarzer Pfeffer (gemahlen), nach Belieben

90 g griechischer Joghurt

50 g Spinat

30 g Fetakäse, zerkrümelt

½ Esslöffel frischer Dill, fein gehackt

⅛ Teelöffel Muskat

¼ Teelöffel getrockneter Oregano

Ölspray, nach Bedarf

ANLEITUNG

1. In eine mittelgroße Schüssel das Mehl mit Backtriebmittel, Backpulver und eine große Prise Salz geben und mischen. Joghurt hinzugeben und mischen, bis ein grober Teig entstanden ist. Auf eine Arbeitsfläche geben und einige Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Während die Füllung zubereitet wird, ruhen lassen. Bei Bedarf zusätzliches Mehl verwenden, wenn der Teig klebt.
2. Spinat in ein Sieb geben und mit einem Wasserkocher kochendes Wasser darüber gießen, um ihn zu welken. Überschüssiges Wasser aus dem Spinat drücken, hacken und zusammen mit Feta, Dill, Muskat, Oregano in eine kleine Schüssel geben und mit Pfeffer würzen. Beiseitestellen.
3. Den Teig mit den Händen oder einem Nudelholz zu einem ca. 15 cm großen Kreis formen. Die Spinat- und Feta-Füllung in die Mitte des Teigs legen und dann alle Ecken des Teigs zur Mitte falten, um die Füllung zu bedecken. Das Paket verschließen, indem man den Teig zusammenkneift. Das Paket mit der Unterseite nach unten auf eine bemehlte Fläche legen. Den Teig ausrollen, bis das Fladenbrot etwa 20 cm Durchmesser hat.
4. Den Crisper Gittereinsatz in einen 2,3-Liter-Behälter geben, Fladenbrot in den Crisper Gittereinsatz geben und auf beiden Seiten mit Ölspray besprühen.
5. Die modulare Halterung in der oberen Stufe einsetzen, um den Behälter zum Heizelement für verschlossenes Garen anzuheben, und den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf BAKE (BACKEN) auswählen, die Temperatur auf 185 °C, die Zeit auf 11 Minuten einstellen und den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen.
6. Wenn der Timer noch 6 Minuten anzeigt, den Behälter aus der Station ziehen. Das Fladenbrot wenden und den Behälter wieder in die Station einsetzen, um das Garen fortzusetzen.
7. Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen.

ZITRONENGEBÄCK

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN | **CHILL:** 30 MINUTEN
GARZEIT: 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

ZUTATEN

50 g gesalzene Butter, etwas weich

20 g Zucker

½ Teelöffel Vanille-Extrakt

2 Zitronen, nur Schale

80 g Mehl, plus mehr zum Bestäuben

1–2 Teelöffel Milch, nach Bedarf

ANLEITUNG

1. Den Crisper Gittereinsatz in den 2,4-Liter-Behälter einsetzen. Ein Stück Backpapier auf 16 x16 cm zurechtschneiden und den Crisper Gittereinsatz damit auskleiden.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Butter, Zucker, Vanille und Zitronenschale mit einem Spachtel oder Holzlöffel vermischen. Das Mehl darüber sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Ggf. sind zum Verrühren 1–2 Teelöffel Milch erforderlich.
3. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem 12 cm großen Quadrat ausrollen. In 6 gleich große Rechtecke schneiden und jedes mit einer Gabel dreimal einstechen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Nach dem Abkühlen auf das Backpapier geben und dabei Platz dazwischen lassen.
5. Die modulare Halterung in der oberen Stufe einsetzen, um den Behälter zum Heizelement für verschlossenes Garen anzuheben. Den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf BAKE (BACKEN) auswählen, die Temperatur auf 180 °C, die Zeit auf 15 Minuten einstellen und den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen.
6. Am Ende des Garvorgangs den Behälter aus der Station nehmen und die Gebäckstücke vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.

GLASIERTE DONUTS

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN | **GEHZEIT:** 3 STUNDEN | **GARZEIT:** 6 MINUTEN
ERGIBT: 10–12 PORTIONEN

2,3 l
CleanCrisp™ Behälter

BAKE (BACKEN)

MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

ZUTATEN

320 g Mehl, plus mehr zum Bestäuben

40 g Zucker

7 g Beutel Trockenhefe

120 ml Vollmilch plus Extra zum Bestreichen

70 g gesalzene Butter, geschmolzen

1 großes Ei, verquirlt

Ölspray, nach Bedarf

GLASUR

180 g Puderzucker

40 ml Vollmilch

1 Teelöffel Vanille-Extrakt

DEKORATION

Gefriergetrocknete Himbeeren

Schokoladenstreusel

ANLEITUNG

1. Mehl, Zucker und Hefe in eine große Schüssel geben. Eine Mulde in die trockenen Zutaten drücken und Milch, geschmolzene Butter und verquirltes Ei hinzufügen. Vermischen, bis ein grober Teig entsteht. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 5–10 Minuten lang kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine saubere Schüssel geben, abdecken und 2 Stunden aufgehen lassen, oder bis er sich verdoppelt hat.
2. Sobald er aufgegangen ist, den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Luft herausdrücken und auf 1 cm Dicke ausrollen. Mit einem 8 cm Donut- oder Keksschneider 10–12 Donutformen ausstechen. Mit einem 3 cm Ausstecher die mittigen Löcher ausstechen. Man muss den Teig ein paar Mal mit den Resten ausrollen, bis alle Donuts entstanden sind. Abgedeckt gehen lassen, für 1 Stunde ruhen lassen.
3. Sobald er aufgegangen ist, die Donuts mit Milch bestreichen. Gerät vor dem Backen vorheizen. Den Crisper Gittereinsatz in den 2,5-l-Behälter geben und mit Öl besprühen. Die modulare Halterung in der oberen Stufe einsetzen, um den Behälter zum Heizelement für verschlossenes Garen anzuheben, und den Behälter in die Station einsetzen. Mit dem Drehknopf BAKE (BACKEN) wählen, Temperatur auf 165 °C einstellen, Zeit auf 5 Minuten einstellen. Zum Vorheizen auf Start drücken.
   Nach dem Vorheizen den Behälter aus der Station nehmen und 4 Donuts auf den Crisper Gittereinsatz legen und den Behälter in die Station einlegen. Mit dem Drehknopf BAKE (BACKEN) wählen, Temperatur auf 165 °C einstellen, Zeit auf 6 Minuten einstellen. Den Vorgang mit einem Druck auf Start beginnen. Den Vorgang mit den restlichen Donuts wiederholen.
4. Während die Donuts backen, Puderzucker mit Milch und Vanilleextrakt verrühren, bis eine glatte Konsistenz entsteht.
5. Sobald alle Donuts fertig gebacken sind, die Oberseite jeder davon in den Zuckerguss tauchen und nach Belieben dekorieren.

2.3 l Gartabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren)

HINWEIS: *Beim Zubereiten kleinerer Mengen die empfohlene Funktion verwenden, jedoch die Zeit reduzieren. Für optimale Ergebnisse das Essen regelmäßig überprüfen und häufig rühren oder wenden, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.*

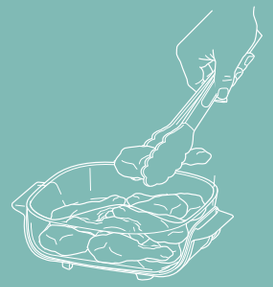
HINWEIS: *Vor dem Garen den Crisper Gittereinsatz einsetzen.*

HINWEIS: *Wenn mehrere Speisen nacheinander zubereitet werden, die Garzeit um 3–5 Minuten verkürzen, um ein Verkochen zu vermeiden.*

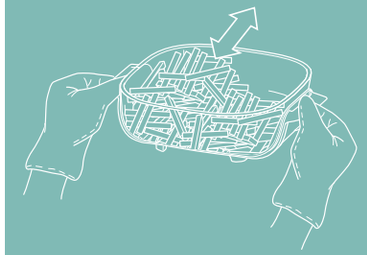
	GARZEITEN GELTEN NUR FÜR DIESE MENGEN						
ZUTAT	**MENGE**	**VORBEREITUNG**	**ÖL**	**FUNKTION**	**TEMPERATUR**	**GARZEIT**	**INTERAKTION**
GEMÜSE							
Spargel	250 g	Mit abgeschnittenen Stielen	In 1 Esslöffeln Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	4–6 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Paprikaschoten	4 Paprikaschoten	Entkernt, geviertelt	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	10-12 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Brokkoli	350 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	6-10 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Babykartoffeln	600 g	In Viertel schneiden	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	15–20 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Butternut-Kürbis	450 g	Geschält, in 2 cm große Stücke geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	180 °C	15–20 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Karotten	450 g	Geschält, in 2 cm große Stücke geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	15–20 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Blumenkohl	300 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	In 1 Esslöffeln Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	9–14 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Grüne Bohnen	500 g	Enden abgeschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	180 °C	7–10 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Pilze	300 g	Gewaschen, geviertelt	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	10–12 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Süßkartoffeln	450 g	In 1,5 cm große Stücke geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	180 °C	15–20 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Zucchini	450 g	In 2 cm dicke Scheiben schneiden	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	8–10 Min.	Beim Garen zweimal wenden
GEFLÜGEL							
Hähnchenkeulen	5-6	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	18-22 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenflügel	500 g	Ober- und Unterflügelknochen	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	15-20 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Hähnchenbrüste	3–4 Stück (je 200 g)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	180 °C	20–24 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel, mit Knochen	4 Stück (je 150–170 g)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	180 °C	18–22 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel, ohne Knochen	4 Stück (je 90 g)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	180 °C	15–18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
RIND							
Frikadellen, frisch	24 Stück (400 g)	–	–	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	7–9 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Steak, Rumpsteak oder Hüftsteak	2 (2 cm dick, 230 g jeweils)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	8 Min. (mittel)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

Für optimale Ergebnisse häufig schütteln oder wenden.

Für optimale Ergebnisse die Speisen nach der Hälfte der Garzeit wenden.
Wir empfehlen, die Speisen regelmäßig zu prüfen und mit einer Silikonzange zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.



ODER



2.3 l Gartabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren), Fortsetzung

HINWEIS: *Beim Zubereiten kleinerer Mengen die empfohlene Funktion verwenden, jedoch die Zeit reduzieren. Für optimale Ergebnisse das Essen regelmäßig überprüfen und häufig rühren oder wenden, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.*

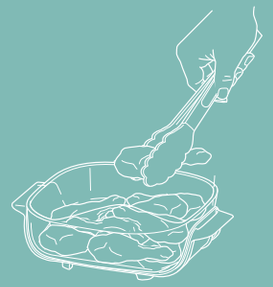
HINWEIS: *Vor dem Garen den Crisper Gittereinsatz einsetzen.*

HINWEIS: *Wenn mehrere Speisen nacheinander zubereitet werden, die Garzeit um 3–5 Minuten verkürzen, um ein Verkochen zu vermeiden.*

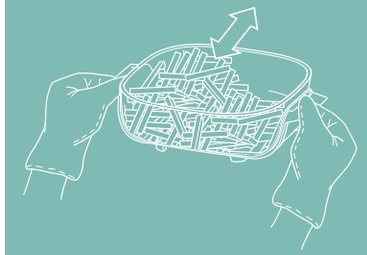
	GARZEITEN GELTEN NUR FÜR DIESE MENGEN						
ZUTAT	**MENGE**	**VORBEREITUNG**	**ÖL**	**FUNKTION**	**TEMPERATUR**	**GARZEIT**	**INTERAKTION**
SCHWEINEFLEISCH							
Würstchen	8	–	–	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	180 °C	15–18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Durchwachsener Speck	6 Scheiben	–	–	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	220 °C	4–6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rückenspeck	4 Scheiben	–	–	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	220 °C	4-6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinekoteletts	2 Stück (je 200 g)	–	–	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	15–19 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
MEERESFRÜCHTE							
Lachsfilets	4 Stück (je 120 g)	–	–	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	7–12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Garnelen	300 g	Geschält	–	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	4–6 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
VEGETARISCH							
Halloumi-Käse	500 g	In 2 cm große Würfel geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	220 °C	8–10 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Tofu, extrafest	500 g	In 2 cm große Würfel geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN)	200 °C	10–12 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL							
Burger	2 Burger	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	10–15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Chicken Nuggets	500 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	8-12 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Fischstäbchen	8-14	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	8–10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hashbrowns	6	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	12–16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	450 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	13–18 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Kartoffelspalten	500 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	13-18 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Zwiebelringe	350 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	8–10 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Scampi	400 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	10–12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegetarische Nuggets	500 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	10–15 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Vegetarische Würstchen	8–10	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	9–11 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

Für optimale Ergebnisse häufig schütteln oder wenden.

Für optimale Ergebnisse die Speisen nach der Hälfte der Garzeit wenden. Wir empfehlen, die Speisen regelmäßig zu prüfen und mit einer Silikonzange zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.



ODER



5,7 l Gartabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren)

HINWEIS: *Beim Zubereiten kleinerer Mengen die empfohlene Funktion verwenden, jedoch die Zeit reduzieren. Für optimale Ergebnisse das Essen regelmäßig überprüfen und häufig rühren oder wenden, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.*

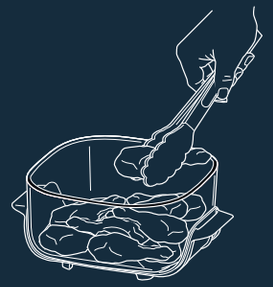
HINWEIS: *Vor dem Garen den Crisper Gittereinsatz einsetzen.*

HINWEIS: *Wenn mehrere Speisen nacheinander zubereitet werden, die Garzeit um 3–5 Minuten verkürzen, um ein Verkochen zu vermeiden.*

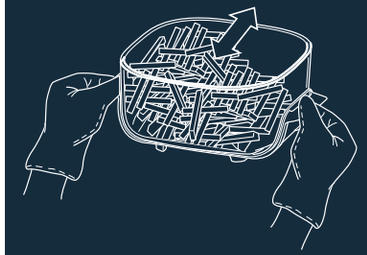
	GARZEITEN GELTEN NUR FÜR DIESE MENGEN						
ZUTAT	**MENGE**	**VORBEREITUNG**	**ÖL**	**FUNKTION**	**TEMPERATUR**	**GARZEIT**	**INTERAKTION**
GEMÜSE							
Spargel	500 g	mit abgeschnittenen Stielen	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	5–8 Min.	Beim Garen zweimal wenden
Paprikaschoten	10 Paprika	Entkernt, geviertelt	In 2 Esslöffeln Öl schwenken	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	15-25 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Brokkoli	750 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	14–18 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Babykartoffeln	1.2 kg	In Viertel schneiden	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	25–30 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Butternut-Kürbis	900 g	Geschält, in 2 cm große Stücke geschnitten	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	180 °C	25–30 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Karotten	900 g	Geschält, in 2 cm große Stücke geschnitten	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	20–25 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Blumenkohl	750 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	In 2 Esslöffeln Öl schwenken	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	15–20 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Grüne Bohnen	700 g	Enden abgeschnitten	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	180 °C	10–15 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Pilze	700 g	Gewaschen, geviertelt	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	18–22 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Süßkartoffeln	900 g	In 1,5 cm große Stücke geschnitten	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	180 °C	25–30 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Zucchini	800 g	In 2 cm dicke Scheiben schneiden	In 2 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	18–22 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
GEFLÜGEL							
Hähnchenbrust ohne Knochen	4-5 Stück (je 200 g)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	190 °C	25-30 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenkeulen	6-8	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenflügel	1 kg	Ober- und Unterflügelknochen	Mit Öl bestreichen	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	25-35 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Hähnchenschenkel, mit Knochen	4-5 Stück (je 150–170 g)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	180 °C	22-26 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel, ohne Knochen	4-6 Stück (je 100-120 g)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	180 °C	20–25 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
MEERESFRÜCHTE							
Kabeljaufilets	4–6 (je 110 g)	Mit Öl bestreichen	Mit Öl bestreichen	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	12–15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Lachsfilets	6 Stück (je 120 g)	–	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	12–15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Garnelen	500 g	Geschält	In 2 Esslöffeln Öl schwenken	AIR FRY(HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	6–8 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

Für optimale Ergebnisse häufig schütteln oder wenden.

Für optimale Ergebnisse die Speisen nach der Hälfte der Garzeit wenden. Wir empfehlen, die Speisen regelmäßig zu prüfen und mit einer Silikonzange zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.



ODER



5,7 l Gartabelle für Air Fry (Heißluftfrittieren)

HINWEIS: *Beim Zubereiten kleinerer Mengen die empfohlene Funktion verwenden, jedoch die Zeit reduzieren. Für optimale Ergebnisse das Essen regelmäßig überprüfen und häufig rühren oder wenden, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.*

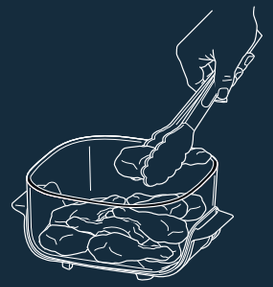
HINWEIS: *Vor dem Garen den Crisper Gittereinsatz einsetzen.*

HINWEIS: *Wenn mehrere Speisen nacheinander zubereitet werden, die Garzeit um 3–5 Minuten verkürzen, um ein Verkochen zu vermeiden.*

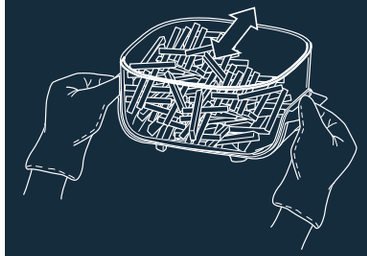
	GARZEITEN GELTEN NUR FÜR DIESE MENGEN						
ZUTAT	**MENGE**	**VORBEREITUNG**	**ÖL**	**FUNKTION**	**TEMPERATUR**	**GARZEIT**	**INTERAKTION**
VEGETARISCH							
Halloumi-Käse	750 g	In 2 cm große Würfel geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN)	220 °C	10–14 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Tofu, extrafest	750 g	In 2 cm große Würfel geschnitten	In 1 Esslöffel Öl schwenken	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	14-16 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
RIND							
Frikadellen, frisch	24 Stück (400 g)	–	–	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN)	200 °C	10-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Steaks	3 Steaks (2 cm dick, 230 g jeweils)	Mit Öl bestreichen	–	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	10 Min. (mittel)	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
SCHWEINEFLEISCH							
Rückenspeck	4-5 PORTIONEN	–	–	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN)	220 °C	6-8 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinekoteletts	3-4 (je 200 g)	Mit Öl bestreichen	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	200 °C	18–22 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinefilet	2 Schweinefilets (je 500 g), halbiert	Der Länge nach halbiert	Mit Öl bestreichen	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTIEREN)	200 °C	18–24 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Würstchen	10–12 Würstchen	–	–	AIR FRY (HEISS-LUFTFRITTIEREN)	180 °C	20-26 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL							
Burger	4 Burger (je 55-110 g)	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	12-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Chicken Nuggets	900 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	15–20 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Kiewer Schnitzel	4	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	22-26 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischstäbchen	10–12	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	12–15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	900 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	20-25 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Hashbrowns	8-12	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	16–20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelspalten	900 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	18–24 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Zwiebelringe	650 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	10–15 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Scampi	650 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	15–20 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Vegetarische Nuggets	900 g	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	15–20 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden
Vegetarische Würstchen	10–12	–	–	MAX CRISP (MAX CRISP)	240 °C	10–14 Min.	Beim Garen 2–3 Mal wenden

Für optimale Ergebnisse häufig schütteln oder wenden.

Für optimale Ergebnisse die Speisen nach der Hälfte der Garzeit wenden. Wir empfehlen, die Speisen regelmäßig zu prüfen und mit einer Silikonzange zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Diese Garzeiten dienen als Orientierungshilfe und können nach Wunsch angepasst werden.



ODER



NOTIZEN

NOTIZEN

Découvrez votre Ninja CRISPi PRO

Bienvenue dans votre système de friture à air tout-en-un, personnalisable et conçu pour une cuisson saine et sans toxines. Lisez les conseils, les astuces et la notice d'utilisation de votre friteuse à air Ninja CRISPi PRO.

Préparez

Cuisinez

Servez

Conservez

Réchauffez

Table des matières

Découvrez le Ninja CRISPI PRO	72
Commençons par la base modulaire	73
Récipients en verre CleanCrisp	74
Familiarisez-vous avec le panneau de commande	76
Cuisiner avec le Ninja CRISPi PRO	77
7 modes de cuisson personnalisables	78
Transformez vos recettes CUITES AU FOUR	80
Cuisinez vos protéines et vos légumes en même temps	82
Recettes pour démarrer	84
Recettes	88
Tableau Air Fry (Frire sans huile) 2,3 L	96
Tableau Air Fry (Frire sans huile) 5,7 L	100

Légende des recettes

Nous avons ajouté ces icônes aux recettes afin de vous aider à trouver celles qui vous conviennent.

Préparez des repas en toute simplicité

Obtenez tous les récipients dont vous avez besoin pour faciliter la préparation de vos repas quotidiens.

Obtenez le vôtre sur ninjakitchen.eu/accessories

Scannez ici
pour obtenir des conseils et des recettes, et pour enrichir votre collection de contenants.

Récipient en verre de 2,3 L

Récipient en verre de 5,7 L

Récipient en verre de 3,8 L*
* VENDU SÉPARÉMENT

Découvrez le Ninja CRISPi PRO

Panneau de commande

7 modes de cuisson personnalisables avec contrôle de la température pour des résultats parfaits à chaque fois.

Base modulaire amovible

S'adapte aux récipients de 2,4 L, 3,8 L* et 5,7 L. Voir page suivante pour le positionnement.

* VENDU SÉPARÉMENT

Position 2,3 L

Position 3,8 L

Position 5,7 L

Commençons par la base modulaire

Personnalisez votre cuisson en ajustant facilement la base modulaire pour l'adapter à vos récipients CleanCrisp

Lorsque vous utilisez des récipients de **2,3 L** ou **3,8 L***, placez la base en position supérieure ou centrale, respectivement, sur la colonne centrale pour assurer une cuisson et un chauffage hermétiques.

Lors de l'utilisation du récipient de **5,7 L** placez la base réglable sur la plate-forme inférieure de l'appareil.

* VENDU SÉPARÉMENT

POSITION 2,3 L

POSITION 5,7 L

POSITION 3,8 L*

* RÉCIPIENT VENDU SÉPARÉMENT

ATTENTION : La base modulaire reste chaude après utilisation. Laissez-la refroidir ou utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation.

CleanCrisp
GLASSWARE

La manière la plus saine de cuisiner et de conserver vos aliments dans des récipients lavables au lave-vaisselle, sans PFAS ni PTFE.

Les récipients en verre CleanCrisp sont sûrs pour toutes les surfaces :
le granite, le laminé, les blocs de boucher, le marbre

Récipient en verre XL 5,7 L
Cuisine familiale

PARFAIT POUR :
nourrir une foule, préparer un repas, cuire un poulet entier ou rôti, et plus...

Récipient en verre de taille moyenne 2,3 L
Pour cuisiner et réchauffer au quotidien

PARFAIT POUR :
réchauffer les restes, préparer des accompagnements croustillants et cuire vos desserts à la perfection.

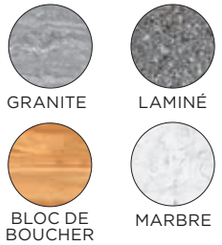
Apprenez à connaître vos récipients

Couvercle à clipser (x2)
Pour un rangement facile des restes.

Plaque de cuisson (x2)
Permet à l'air de circuler uniformément sous et autour des aliments pour un croustillant parfait.

Poignées permanentes faciles à saisir
Des poignées fixes, solides et ergonomiques, assurent un transport facile de la cuisine à la table.

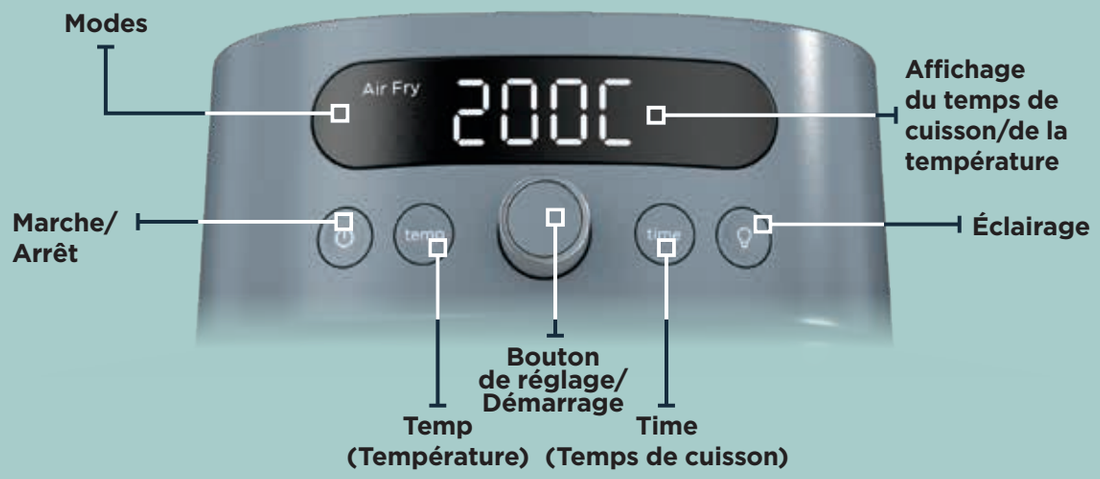
SANS DANGER
pour le granite, le laminé, les blocs de boucher et le marbre



Pieds de sécurité adaptés au comptoir
La protection thermique intégrée vous permet de servir en toute sécurité, sans abîmer votre plan de travail ou votre table.

Scannez ici
pour étendre votre système de cuisson avec des récipients en verre CleanCrisp supplémentaires

Fonctionnement du panneau de commande



Power (Marche/Arrêt) : permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.

Modes : tournez le bouton de réglage pour choisir un mode de cuisson.

Temp (Température) : appuyez sur le bouton temp (température) et utilisez le bouton de réglage pour régler la température.

Time (Temps de cuisson) : appuyez sur le bouton Time (Temps de cuisson) et utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.

Dial/Start/Pause (Bouton de réglage/Démarrer/Pause) : tournez le bouton de réglage pour régler le mode, la température et le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton de réglage pour démarrer ou mettre en pause la cuisson. *La cuisson commence immédiatement, aucun préchauffage n'est nécessaire.*

Éclairage : appuyez sur ce bouton pour éclairer les aliments pendant la cuisson.

IMPORTANT :
Si le récipient n'est pas correctement installé, la cuisson ne démarre pas et « ADD POT » (AJOUTER LA CUVE) défile sur l'écran.

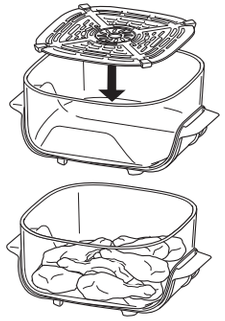
CONSEIL : après avoir appuyé sur le bouton Temp (Température) ou Time (Temps de cuisson), appuyez à nouveau dessus pour revenir à la sélection des modes.

Cuisiner avec le Ninja CRISPI PRO

ÉTAPE UN

Insérez la plaque de cuisson et ajoutez les aliments

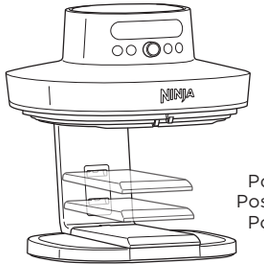
Préparez l'assaisonnement ou la marinade si nécessaire.
CONSEIL : Vous pouvez mariner directement dans le contenant.



ÉTAPE DEUX

Définissez la position de base

Assurez-vous que la base modulaire a été insérée dans la bonne position pour le contenant que vous utilisez.



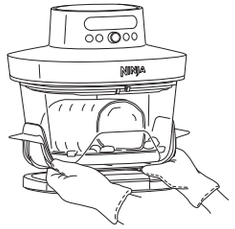
Position haute 2,3 L
Position centrale 3,8 L
Position basse 5,7 L

ÉTAPE TROIS

Insérez le contenant dans la base

Alignez le contenant avec la base modulaire et poussez-le jusqu'à la colonne centrale jusqu'à ce qu'il s'enclenche complètement.

REMARQUE : La cuisson ne démarre pas si le récipient n'est pas correctement installé.



ÉTAPE QUATRE

Choisissez les paramètres

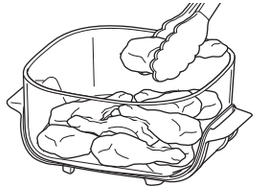
Sélectionnez le mode de cuisson, la température et la durée, puis commencez la cuisson.

REMARQUE : Aucun préchauffage nécessaire.

ÉTAPE CINQ

Remuez de temps en temps

Sortez le contenant de la base pour retourner ou mélanger les ingrédients à l'aide de pinces à embout en silicone une ou deux fois pendant la cuisson. L'appareil s'arrête automatiquement. L'appareil reprend la cuisson lorsque le récipient est réinstallé.

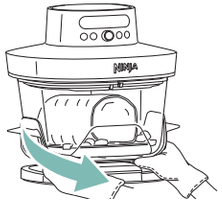


ÉTAPE SIX

Servez

Les récipients CleanCrisp peuvent être placés directement sur n'importe quelle surface.

ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des récipients en verre chauds.



7 modes de cuisson personnalisables

Max Crisp (Croustillant Max)

Obtenez des aliments ultra-croustillants avec une chaleur élevée rapide. Idéal pour finir la cuisson des plats au fromage ou croustillants. Idéal pour les aliments surgelés prêts à l'emploi.

Air Fry (Frire sans huile)

Faites croustiller vos aliments préférés à la perfection avec peu ou pas d'huile. Idéal pour les protéines fraîches.

Bake (Cuire au four), Prove (Faire lever)

Faites cuire parfaitement vos desserts ou votre pain. Idéal pour les biscuits et autres produits de boulangerie.

Roast (Rôtir)

Des aliments caramélisés à l'extérieur, tendres à l'intérieur. Idéal pour les grandes protéines et les légumes.

Recrisp (Refaire dorer/rôtir)

Redonnez aux restes une texture croustillante uniforme.
Idéal pour les restes.

Dehydrate (Déshydrater)

Éliminez l'humidité des ingrédients frais. Idéal pour les chips et les viandes séchées.

Transformez vos recettes CUITES AU FOUR

RECETTE DE BASE

BEIGNETS GLACÉS

Voir la page 24 pour la recette.

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

DONUTS AU CAFÉ

REMPLACEZ : le lait dans le glaçage par de l'espresso froid

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

UN BAGEL AU PARMESAN ET AUX GRAINES VARIÉES

ENLEVEZ : le glaçage et les vermicelles

AJOUTEZ : le mélange de graines et d'épices pour bagel après avoir badigeonné de lait

REMPLACEZ : 40 g de sucre par 40 g de parmesan râpé

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson

RECETTE DE BASE

PAIN PLAT FARCI AUX ÉPINARDS ET À LA FETA

Voir la page 22 pour la recette.

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

PAIN PLAT FARCI À LA MOZZARELLA ET AU PEPPERONI

ENLEVEZ : les épinards, la feta, l'aneth et la noix de muscade

AJOUTEZ : 50 g de mozzarella râpée et 40 g de pepperoni en tranches

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

PAIN PLAT FARCI AUX ARTICHAUTS ET AUX OLIVES

ENLEVEZ : les épinards, la feta, l'aneth, la noix de muscade et l'origan

AJOUTEZ : 50 g d'artichauts en conserve finement hachés et 30 g d'olives noires finement hachées

Rendez-le vegan : utilisez du yaourt à base de plantes

RECETTE DE BASE

BISCUIT AU CITRON

Voir la page 23 pour la recette.

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

BISCUIT AUX ÉPICES ET À LA CANNELLE

ENLEVEZ : le zeste de citron

AJOUTEZ : 1 cuillère à café de cannelle moulue

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

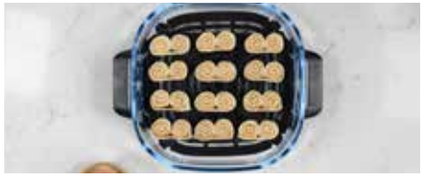
BISCUIT AU CHOCOLAT ET À LA NOISETTE

ENLEVEZ : le zeste de citron

AJOUTEZ : 20 g de noisettes blanchies grossièrement hachées et 20 g de pépites de chocolat

RECETTE DE BASE

PALMIERS CLASSIQUES



Voir la page 17 pour la recette.

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

PALMIERS AUX OLIVES NOIRES

ENLEVEZ : le sucre

AJOUTEZ : 75 g de tapenade d'olives noires et 30 g de parmesan râpé

TRANSFORMEZ LA RECETTE POUR PRÉPARER

PALMIERS À L'ORANGE ET À LA PISTACHE

AJOUTEZ : les zestes de 2 oranges et 50 g de pistaches hachées

Cuisinez vos protéines et vos légumes en même temps

RÉCIPIENT 2,3 L

2 portions avec le mode CRISPi pour une personne.

Étape 1
Choisissez votre protéine

Faites mariner ou assaisonnez selon les goûts

VOLAILLE

- 2 HAUTS DE CUISSES DE POULET DÉSOSSÉS ET SANS PEAU, COUPÉS EN DEUX (90 G CHACUN)
- 2 BLANCS DE POULET SANS PEAU NI OS (200 G CHACUN), COUPÉS EN DEUX DANS LE SENS DE LA LONGUEUR
- 8 À 10 DE FILETS DE POULET SURGELÉS

BŒUF

- 2 MÉDAILLONS DE FILET DE BŒUF (200 G CHACUN)
- 8 À 10 BOULETTES (15 G CHACUNE)
- 300 G DE STEAK EN LAMELLES

POISSONS ET PRODUITS DE LA MER

- 14 À 18 GRANDES CREVETTES FRAÎCHES OU SURGELÉES (PELÉES, DÉVEINÉES)
- 2 FILETS DE SAUMON (120 G CHACUN)
- 2 FILETS DE CABILLAUD FRAIS (140 G CHACUN)

PORC

- 2 LONGES DE PORC SANS OS (120 G CHACUN)
- 4 SAUCISSES

VÉGÉTALE

- 300 G DE TOFU (FERME OU EXTRA-FERME), COUPÉ EN MORCEAUX DE 4 CM
- 4 À 6 SAUCISSES VÉGÉTALES
- 8 BOULETTES DE VIANDE VÉGÉTALE (25 G CHACUNE)

CONSEIL : Pour plus de saveur, placez les protéines sur une plaque de cuisson dans le contenant et badigeonnez-les sur tous les côtés avec la marinade de votre choix. Réfrigérez pendant 30 minutes ou toute une nuit.

Étape 2
Choisissez vos légumes

Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile et assaisonnez selon les goûts.

- 150 G DE HARICOTS VERTS équeutés
- 150 G D'ASPERGES équeutées, coupées en morceaux de 8 cm
- 2 POIVRONS épépinés, coupés en quartiers
- 300 G DE POMMES DE TERRE NOUVELLES coupées en quartiers
- 250 G DE CHOU-FLEUR coupé en morceaux de 4 cm
- 250 G DE PATATE DOUCE coupée en morceaux de 4 cm
- 200 G DE COURGETTES coupées en morceaux de 4 cm
- 200 G D'AUBERGINE coupée en morceaux de 4 cm
- 225 G DE CHAMPIGNONS coupés en quartiers
- 225 G DE FRITES SURGELÉES
- 225 G POTATOES SURGELÉS
- 225 G DE FRITES DE PATATES DOUCES SURGELÉES

Mélangez les légumes comme vous le souhaitez !

CONSEIL : Si vous souhaitez cuisiner des légumes délicats tels que des brocolis ou des haricots verts, ajoutez-les vers la fin de la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

Étape 3
Faites cuire avec la fonction AIR FRY (FRIRE SANS HUILE).

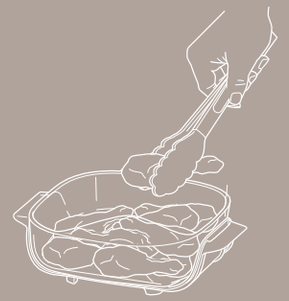
Suivez les directives ci-dessous

Placez les protéines et les légumes côte à côte sur une plaque de cuisson. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les temps de cuisson recommandés en fonction des protéines à **l'ÉTAPE 1.**

Mode : AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)
Température : 200 °C

Type d'aliment	Temps de cuisson
POULET	15 À 20 MINUTES
BŒUF	8 À 15 MINUTES
PRODUITS DE LA MER	6 À 15 MINUTES
PORC	12 À 15 MINUTES
TOFU/ALTERNATIVE À LA VIANDE	10 À 15 MINUTES

Retournez le contenu à mi-cuisson pour un résultat de cuisson uniforme.



REMARQUE : Veillez à ce que les aliments atteignent les températures appropriées. Veuillez vous référer aux recommandations de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) afin d'obtenir les températures de cuisson sûres des aliments.

Étape 4
Assaisonnez

selon les goûts

- SAUCE TERIYAKI
- SAUCE BUFFALO
- SAUCE PIRI-PIRI
- SAUCE HOISIN
- SAUCE BARBECUE
- GLAÇAGE BALSAMIQUE
- GRAINES DE SÉSAME
- OIGNONS FRITS CROUSTILLANTS
- LÉGUMES MARINÉS
- FROMAGE ÉMIETTÉ (PARMESAN, FETA, CHÈVRE, ETC.)
- HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES

Récipient de 5,7 L CleanCrisp™

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

RECETTE POUR DÉBUTANTS

5

6

RECETTE KICKSTARTER
POULET AU CHORIZO ET AUX POIVRONS

PRÉPARATION : 20 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON TOTAL :** 35 MINUTES | QUANTITÉ : 6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 4 blancs de poulet (200 à 240 g chacun)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, à ajouter séparément
- Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts
- 2 poivrons rouges, coupés en tranches de 1 cm
- 2 poivrons jaunes, coupés en tranches de 1 cm
- 2 oignons rouges, pelés et coupés en quartiers de 1 cm
- 100 g de chorizo à cuire, tranché
- 10 g de persil frais, grossièrement haché, plus un supplément pour servir

PRÉPARATION

1. Placez la plaque de cuisson dans le contenant de 5,7 L, puis mettez le poulet sur la plaque. Badigeonnez le poulet avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis assaisonnez de sel et de poivre.
2. Insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner ROAST (RÔTIR), réglez la température sur 200 °C et la durée sur 25 minutes, puis appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer la cuisson. Lorsqu'il reste 10 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base et retournez le poulet. Insérez le contenant dans la base pour poursuivre la cuisson.
3. Pendant la cuisson du poulet, ajoutez les poivrons, les oignons rouges et le chorizo dans un grand saladier. Ajoutez l'huile restante, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base et transférez le poulet sur une planche à découper.
5. Ajoutez le mélange de poivrons sur la plaque de cuisson et insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner AIR FRY (FRIRE SANS HUILE), réglez la température sur 185 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyez sur Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson.
6. Pendant que les légumes cuisent, avec deux fourchettes, effilochez le poulet en petits morceaux.
7. Lorsqu'il reste 5 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base et mélangez les légumes. Réinsérez le contenant dans la base pour poursuivre la cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base. Ajoutez le poulet effiloché et le persil aux légumes. Servez chaud, avec une pincée de persil sur le dessus.

Récipient de 2,3 L CleanCrisp™

BAKE (CUIRE AU FOUR)

RECETTE POUR DÉBUTANTS

RECETTE KICKSTARTER
PALMIERS CLASSIQUES

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 8 MINUTES
QUANTITÉ : 25 À 27 PALMIERS

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée rectangulaire de 25 x 40 cm

4 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 cuillères à café de cannelle moulue (facultatif)

PRÉPARATION

1. Placez la plaque de cuisson dans le contenant de 2,3 L. Mélangez le sucre en poudre et la cannelle (le cas échéant).
2. Déroulez la pâte feuilletée et saupoudrez le mélange de sucre sur toute la feuille.
3. Roulez le côté le plus court de la pâte feuilletée vers le milieu, en vous arrêtant à mi-chemin. Ensuite, roulez l'autre côté le plus court afin qu'il rencontre le côté déjà au milieu.
4. Placez la pâte sur une plaque de cuisson plate recouverte de papier cuisson, puis couvrez-la et placez-la au congélateur pendant 20 minutes pour qu'elle se fige légèrement.
5. Coupez les extrémités du rouleau, puis coupez la pâte en palmiers de 1 cm.
6. Placez 9 palmiers sur la plaque de cuisson, en laissant de l'espace entre chaque.
7. Ajustez la base modulaire en position supérieure sur la colonne principale afin d'élever le contenant vers l'élément chauffant pour une cuisson hermétique. Insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner BAKE (CUIRE AU FOUR), réglez la température sur 190 °C et la durée sur 8 minutes, puis appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer la cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base et répétez l'opération avec les palmiers restants.

CROQUE-MONSIEUR

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 15 MINUTES
QUANTITÉ : 2 PORTIONS

Récipient de 2,3 L CleanCrisp™

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)

RECETTE POUR DÉBUTANTS

INGRÉDIENTS

4 tranches de pain de mie blanc

2 cuillères à café de beurre, ramolli

1 ½ cuillère à café de moutarde de Dijon

4 tranches de jambon

6 cuillères à soupe de fromage suisse râpé, à ajouter séparément

8 cuillères à soupe de béchamel

PRÉPARATION

1. Placez la plaque de cuisson dans le contenant de 2,3 L.
2. Pour préparer les croque-monsieur, beurrez un côté de chaque tranche de pain et placez le côté beurré vers le bas sur une planche à découper. Étalez de la moutarde sur deux tranches, puis recouvrez-les de 2 tranches de jambon, de 2 cuillères à soupe de béchamel et de 2 cuillères à soupe de fromage râpé. Refermez avec les tranches de pain restantes, côté beurré vers le haut, puis appuyez dessus avant de les transférer sur la plaque de cuisson.
3. Ajustez la base modulaire en position supérieure sur la colonne principale afin d'élever le contenant vers l'élément chauffant pour une cuisson hermétique, puis insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner AIR FRY (FRIRE SANS HUILE), réglez la température sur 175 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer la cuisson.
4. Lorsqu'il reste 4 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base et retournez les sandwichs. Réinsérez le contenant dans la base pour poursuivre la cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base, puis recouvrez chaque sandwich avec le reste de béchamel et de fromage râpé. Réinsérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner AIR FRY (FRIRE SANS HUILE), réglez la température sur 185 °C et la durée sur 5 minutes, puis appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer la cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base et servez les croque-monsieur chauds.

FRITES AU PARMESAN ET À LA TRUFFE

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 30 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

Récipient de 5,7 L CleanCrisp™

ROAST (RÔTIR) ET (CROUSTILLANT MAX)

RECETTE POUR DÉBUTANTS

INGRÉDIENTS

1 kg de pommes de terre, pelées, coupées en frites de 1 cm d'épaisseur

Eau froide, suffisamment pour couvrir complètement les pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Sel de mer, selon les goûts

Sel à la truffe, facultatif

1 cuillère à soupe d'huile de truffe

50 g de parmesan râpé

2 cuillères à soupe de persil haché

PRÉPARATION

1. Ajoutez les pommes de terre dans un grand saladier et recouvrez-les d'eau froide. Laissez reposer pendant 1 heure. Égouttez ensuite les pommes de terre et séchez-les soigneusement avec un torchon propre.
2. Placez la plaque de cuisson dans le contenant de 5,7 L. Ajoutez les pommes de terre, mélangez avec l'huile et assaisonnez avec du sel (sel à la truffe facultatif).
3. Insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner AIR FRY (FRIRE SANS HUILE), réglez la température sur 200 °C et la durée sur 30 minutes, puis appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer la cuisson. Lorsqu'il reste 20 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base et utilisez des pinces en silicone pour mélanger délicatement et assurer une cuisson uniforme. Réinsérez le contenant dans la base pour reprendre la cuisson. Répétez l'opération lorsqu'il reste 12 et 5 minutes sur le minuteur.
4. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base. Ajoutez le parmesan, le persil et l'huile de truffe, puis mélangez pour bien enrober les frites. Ajoutez du sel à la truffe le cas échéant, puis servez chaud.

SAUMON AUX ASPERGES, COURGETTES ET PESTO

Récipient de 5,7 L CleanCrisp™

ROAST (RÔTIR)

RECETTE POUR DÉBUTANTS

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 22 MINUTES
QUANTITÉ : 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

400 g d'asperges coupées en 3 morceaux

3 courgettes moyennes (170 g chacune), coupées en diagonales de 1 cm

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

4 cuillère à soupe de pesto

6 filets de saumon sans peau (110 g chacun)

Quinoa cuit, à servir

PRÉPARATION

1 Placez la plaque de cuisson dans le contenant de 5,7 L. Ajoutez les asperges et les courgettes à la plaque de cuisson. Mélangez avec l'huile et assaisonnez avec le sel et le poivre.

2 Insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner ROAST (RÔTIR), réglez la température sur 195 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyez sur Démarrer pour démarrer la cuisson. Lorsqu'il reste 6 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base et mélangez les légumes. Réinsérez le contenant dans la base pour poursuivre la cuisson.

3 Pendant la cuisson des légumes, frottez le pesto sur tous les côtés des filets de saumon, puis mettez de côté.

4 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le récipient de la base, mélangez les légumes et ajoutez le saumon. Remettez le conteneur sur la base.

5 Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner ROAST (RÔTIR), réglez la température sur 185 °C et la durée sur 12 minutes. Appuyez sur Démarrer pour démarrer la cuisson.

6 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base. Servez le saumon avec les légumes et le quinoa, comme souhaité.

FILET DE PORC MARINÉ À L'ITALIENNE ET HARICOTS BLANCS

Récipient de 5,7 L CleanCrisp™

ROAST (RÔTIR)

RECETTE POUR DÉBUTANTS

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **MARINER :** 30 MINUTES À 24 HEURES
CUISSON : 30 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

2 filets de porc (500 g chacun), coupés en deux dans la largeur

3 cuillères à soupe d'huile d'olive, à ajouter séparément

1 citron, zeste et jus

1 cuillère à soupe d'origan séché

3 gousses d'ail, finement râpées

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

3 boîtes de 400 g de haricots blancs, égouttés

2 poivrons rouges, coupés en tranches de ½ cm

2 gousses d'ail, finement râpées

2 cuillères à soupe de branches de persil, finement hachées

2 cuillères à soupe de persil haché, pour servir

PRÉPARATION

1 Placez la plaque de cuisson dans le contenant de 5,7 L. Dans un petit bol, ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le zeste de citron, l'origan et la moitié de l'ail râpé. Mélangez pour incorporer, puis badigeonnez les filets de porc avec cette préparation, en recouvrant uniformément tous les côtés. Placez les filets de porc sur la plaque de cuisson, couvrez le contenant avec le couvercle et placez au réfrigérateur pour laisser mariner entre 30 minutes et 24 heures.

2 Une fois prêt pour la cuisson, retirez le contenant du réfrigérateur et enlevez le couvercle. Assaisonnez avec du sel et du poivre, puis insérez le contenant dans la base.

3 Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner ROAST (RÔTIR), réglez la température sur 190 °C et la durée sur 20 minutes. Appuyez sur Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson. Lorsqu'il reste 10 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base et retournez le porc pour assurer une cuisson uniforme. Réinsérez le contenant dans la base pour poursuivre la cuisson.

4 Pendant la cuisson du porc, préparez les haricots et les poivrons. Dans un grand saladier, ajoutez les haricots blancs, les poivrons, le jus de citron, le reste de l'ail, le reste de l'huile d'olive et les branches de persil. Mélangez pour incorporer et réservez.

5 Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base. Transférez le porc sur une planche à découper et couvrez-le de papier aluminium pour le laisser reposer.

6 Ajoutez les haricots et les poivrons sur la plaque de cuisson, puis insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner ROAST (RÔTIR), réglez la température sur 200 °C et la durée sur 10 minutes. Appuyez sur Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson. Lorsqu'il reste 5 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base, puis mélangez les haricots et les poivrons. Réinsérez le contenant dans la base pour poursuivre la cuisson.

7 Lorsqu'il reste 3 minutes sur le minuteur, découpez le porc en tranches fines. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base et incorporez la moitié du persil, puis transférez les haricots et les poivrons dans un plat de service avec le porc. Garnissez avec du persil frais.

PAIN PLAT AUX ÉPINARDS ET À LA FETA

PRÉPARATION : 15 MINUTES | **TEMPS DE CUISSON :** 11 MINUTES
QUANTITÉ : 1 PAIN PLAT, 2 PORTIONS

Récipient de 2,3 L CleanCrisp™

BAKE (CUIRE AU FOUR)

RECETTE POUR DÉBUTANTS

INGRÉDIENTS

100 g de farine avec levure incorporée, plus de la farine supplémentaire pour saupoudrer

¼ cuillère à café de levure chimique

Sel de mer et poivre noir moulu, selon les goûts

90 g de yaourt grec

50 g d'épinards

30 g de feta, émiettée

½ cuillère à soupe d'aneth fraîche, finement hachée

⅛ cuillère à café de noix de muscade

¼ cuillère à café d'origan séché

Huile en spray, si nécessaire

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, ajoutez la farine avec levure incorporée, la levure chimique et une grande pincée de sel et mélangez. Ajoutez le yaourt et mélangez jusqu'à obtenir une pâte effilochée. Renversez sur la surface de la cuisine et pétrissez pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant que vous préparez la garniture. Utilisez de la farine supplémentaire si ça colle.
2. Dans un tamis, ajoutez les épinards et versez une bouilloire d'eau bouillante dessus. Pressez l'excédent d'eau des épinards, hachez-les et ajoutez-les dans un petit bol avec de la feta, de l'aneth, de la noix de muscade, de l'origan et assaisonnez de poivre. Mettez de côté.
3. Aplatissez la pâte avec vos mains ou un rouleau à pâtisserie jusqu'à un rond d'environ 15 cm. Placez la garniture aux épinards et à la feta au centre de la pâte, puis ramenez tous les coins de la pâte au centre pour couvrez la garniture. Scellez en pinçant la pâte ensemble. Retournez la pâte face vers le bas sur une surface fraîchement farinée. Étalez la pâte pour obtenir un pain plat rond d'environ 20 cm de diamètre.
4. Placez la plaque de cuisson dans un récipient de 2,3 L et ajoutez le pain plat sur la plaque de cuisson et vaporisez d'huile des deux côtés.
5. Ajustez la base modulaire en position supérieure sur la colonne principale afin d'élever le contenant vers l'élément chauffant pour une cuisson hermétique, puis insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner BAKE (CUIRE AU FOUR), réglez la température sur 185 °C et la durée sur 11 minutes, puis appuyez sur Démarrer pour commencer la cuisson.
6. Lorsqu'il reste 6 minutes sur le minuteur, retirez le contenant de la base et retournez le poulet. Retournez le pain, puis réinsérez le contenant dans la base pour poursuivre la cuisson.
7. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base.

BISCUIT AU CITRON

PRÉPARATION : 10 MINUTES | **LAISSER REPOSER :** 30 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES | **QUANTITÉ :** 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

50 g de beurre salé, légèrement ramolli

20 g de sucre en poudre

½ cuillère à café d'arôme de vanille

Les zestes de 2 citrons

80 g de farine, plus un supplément pour saupoudrer

1 à 2 cuillères à café de lait, si nécessaire

PRÉPARATION

1. Placez la plaque de cuisson dans le contenant de 2,4 L. Ajoutez un morceau de papier cuisson de 16 x 16 cm sur la plaque de cuisson.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le beurre, le sucre, la vanille et les zestes de citron avec une spatule ou une cuillère en bois. Tamisez la farine et mélangez jusqu'à obtenir une pâte molle. Vous devrez peut-être ajouter 1 à 2 cuillères à café de lait pour pétrir la pâte.
3. Farinez légèrement la surface de travail et travaillez la pâte pour former un carré de 12 cm. Découpez 6 rectangles uniformes et percez chacun d'entre eux trois fois avec une fourchette. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Une fois refroidis, ajoutez les biscuits sur le papier cuisson, en laissant de l'espace entre chaque.
5. Ajustez la base modulaire en position supérieure sur la colonne principale afin d'élever le contenant vers l'élément chauffant pour une cuisson hermétique. Insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner BAKE (CUIRE AU FOUR), réglez la température sur 180 °C et la durée sur 15 minutes, puis appuyez sur Start (Démarrer) pour commencer la cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le contenant de la base et laissez les biscuits refroidir complètement avant de les déguster.

BEIGNETS AVEC GLAÇAGE

PRÉPARATION : 3 HEURES | **LEVÉE :** 3 HEURES | **TEMPS DE CUISSON :** 6 MINUTES
QUANTITÉ : 10 À 12 PORTIONS

Récipient de 2,3 L CleanCrisp™

BAKE (CUIRE AU FOUR)

RECETTE DE NIVEAU INTERMÉDIAIRE

INGRÉDIENTS

320 g de farine, plus un supplément pour saupoudrer

40 g de sucre en poudre

7 g de levure instantanée en sachet

120 ml de lait entier, plus un supplément pour le badigeonnage

70 g de beurre doux, fondu

1 gros œuf, battu

Huile en spray, si nécessaire

GLAÇAGE

180 g de sucre glace

40 ml de lait entier

1 cuillère à café d'arôme de vanille

DÉCORATION

Framboises lyophilisées

Saupoudrages de chocolat

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, ajoutez la farine, le sucre en poudre et la levure. Faites un puits dans les ingrédients secs et ajoutez le lait, le beurre fondu et l'œuf battu. Mélangez jusqu'à ce que la préparation forme une pâte friable. Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Ajoutez la pâte dans un bol propre, couvrez et laissez lever pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle double de taille.
2. Une fois levée, mettez la pâte sur une surface légèrement farinée. Frappez la pâte et étalez-la jusqu'à une épaisseur d'environ 1 cm. Utilisez un emporte-pièce de 8 cm pour créer 10 à 12 formes de beignets. Utilisez un emporte-pièce de 3 cm pour découper les trous centraux. Vous devrez étaler la pâte plusieurs fois avec les morceaux jusqu'à ce que tous les beignets soient formés. Couvrez les beignets, laissez lever pendant 1 heure.
3. Une fois levés, badigeonnez les beignets de lait. Préchauffez l'appareil avant de cuire les beignets. Placez la plaque de cuisson dans le récipient de 2,3 L et vaporisez d'huile. Ajustez la base modulaire en position supérieure sur la colonne principale afin d'élever le contenant vers l'élément chauffant pour une cuisson hermétique, puis insérez le contenant dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner Bake (Cuire au four), réglez la température sur 165 °C et la durée sur 5 minutes. Appuyez sur Démarrer pour démarrer le préchauffage.
   Une fois préchauffé, retirez le récipient de la base et placez 4 beignets sur la plaque de cuisson et insérez le récipient dans la base. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner Bake (Cuire au four), réglez la température sur 165 °C et la durée sur 6 minutes. Appuyez sur Demarrer pour démarrer la cuisson. Répétez le processus avec les beignets restants.
4. Pendant la cuisson des beignets, mélangez le sucre glace avec le lait et l'arôme de vanille jusqu'à obtenir une consistance lisse.
5. Une fois tous les beignets cuits, trempez le dessus de chacun dans le glaçage et décorez selon vos envies.

Tableau Air Fry (Frire sans huile) 2,3 L

REMARQUE : *Si vous préparez de plus petites quantités, utilisez le mode recommandé en réduisant le temps de cuisson. Pour de meilleurs résultats, vérifiez régulièrement les aliments et secouez-les ou mélangez-les souvent jusqu'à ce qu'ils atteignent la cuisson souhaitée.*

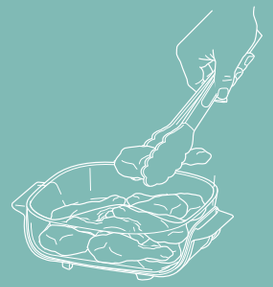
REMARQUE : *Installez la plaque de cuisson avant la cuisson.*

REMARQUE : *Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments à la suite, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter une cuisson excessive.*

INGRÉDIENTS	LES TEMPS DE CUISSON S'APPLIQUENT UNIQUEMENT À CES QUANTITÉS QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	PROGRAMME	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
LÉGUMES							
Asperges	250 g	équeutées	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	4 à 6 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Poivrons	4 poivrons	épépinés, coupés en quartiers	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	10 à 12 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Brocoli	350 g	coupé en fleurettes de 2,5 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	6 à 10 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Pommes de terre grenaille	600 g	coupées en quartiers	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Courge musquée	450 g	épluchée et coupée en morceaux de 2 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Carottes	450 g	épluchées et coupées en morceaux de 2 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Chou-fleur	300 g	coupé en fleurettes de 2,5 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	9 à 14 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Haricots verts	500 g	équeutés	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	7 à 10 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Champignons	300 g	rincés, coupés en quarts	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	10 à 12 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Patates douces	450 g	coupées en morceaux de 1,5 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Courgettes	450 g	coupées en rondelles de 2 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	8 à 10 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
VOLAILLE							
Pilons de poulet	5 à 6	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	18 à 22 minutes	Retournez à mi-cuisson
Ailes de poulet	500 g	Manchons et ailerons	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Blancs de poulet	3 à 4 (200 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	20 à 24 minutes	Retournez à mi-cuisson
Hauts de cuisses de poulet (avec l'os)	4 (150 à 170 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	18 à 22 minutes	Retournez à mi-cuisson
Hauts de cuisses de poulet (désossées)	4 (90 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	15 à 18 minutes	Retournez à mi-cuisson
BŒUF							
Boulettes de viande, fraîches	24 (400 g)	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	7 à 9 minutes	Remuez à mi-cuisson
Steak, rumsteck ou faux-filet	2 (2 cm d'épaisseur, 230 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	6 à 18 minutes (moyen)	Retournez à mi-cuisson

Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Pour des résultats optimaux, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de surveiller fréquemment la cuisson et de retourner les aliments avec des pinces en silicone pour obtenir le résultat souhaité. Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.



OU

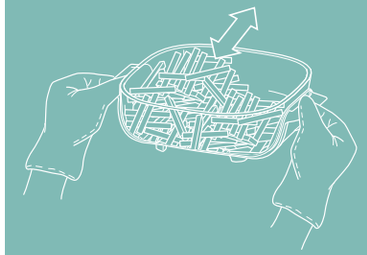


Tableau Air Fry (Frire sans huile) 2,3 L, suite

REMARQUE : *Si vous préparez de plus petites quantités, utilisez le mode recommandé en réduisant le temps de cuisson. Pour de meilleurs résultats, vérifiez régulièrement les aliments et secouez-les ou mélangez-les souvent jusqu'à ce qu'ils atteignent la cuisson souhaitée.*

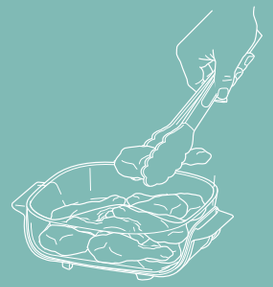
REMARQUE : *Installez la plaque de cuisson avant la cuisson.*

REMARQUE : *Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments à la suite, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter une cuisson excessive.*

	LES TEMPS DE CUISSON S'APPLIQUENT UNIQUEMENT À CES QUANTITÉS						
INGRÉDIENTS	**QUANTITÉ**	**PRÉPARATION**	**HUILE**	**PROGRAMME**	**TEMPÉRATURE**	**TEMPS DE CUISSON**	**INTERACTION**
PORC							
Saucisses	8	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	15 à 18 minutes	Retournez à mi-cuisson
Bacon en tranches	6 tranches	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	220 °C	4 à 6 minutes	Retournez à mi-cuisson
Lard en tranches	4 tranches	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	220 °C	4 à 6 minutes	Retournez à mi-cuisson
Côtes de porc	2 (200 g chacune)	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	15 à 19 minutes	Retournez à mi-cuisson
PRODUITS DE LA MER							
Filets de saumon	4 (120 g chacun)	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	7 à 12 minutes	Retournez à mi-cuisson
Crevettes	300 g	pelées	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	4 à 6 minutes	Remuez à mi-cuisson
VÉGÉTARIEN							
Fromage halloumi	500 g	coupé en cubes de 2 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	220 °C	8 à 10 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Tofu, extra ferme	500 g	coupé en cubes de 2 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	10 à 12 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
ALIMENTS SURGELÉS							
Hamburgers	2 steaks	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	10 à 15 minutes	Retournez à mi-cuisson
Nuggets de poulet	500 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	8 à 12 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Bâtonnets de poisson	8 à 14	-	-	MAX CRISP (CROUSTIL-LANT MAX)	240 °C	8 à 10 minutes	Retournez à mi-cuisson
Galettes de pommes de terre	6	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	12 à 16 minutes	Retournez à mi-cuisson
Frites	450 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	13 à 18 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Frites rustiques	500 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	13 à 18 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Beignets d'oignons frits	350 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	8 à 10 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Scampis	400 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	10 à 12 minutes	Retournez à mi-cuisson
Nuggets de légumes	500 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	10 à 15 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Saucisses végétales	8 à 10	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	9 à 11 minutes	Remuez à mi-cuisson

Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Pour des résultats optimaux, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de surveiller fréquemment la cuisson et de retourner les aliments avec des pinces en silicone pour obtenir le résultat souhaité. Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.



OU

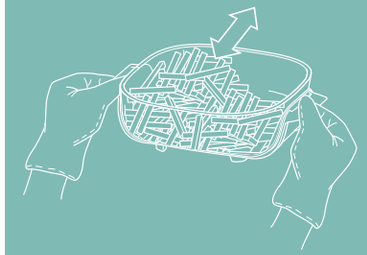


Tableau Air Fry (Frire sans huile) 5,7 L

REMARQUE : *Si vous préparez de plus petites quantités, utilisez le mode recommandé en réduisant le temps de cuisson. Pour de meilleurs résultats, vérifiez régulièrement les aliments et secouez-les ou mélangez-les souvent jusqu'à ce qu'ils atteignent la cuisson souhaitée.*

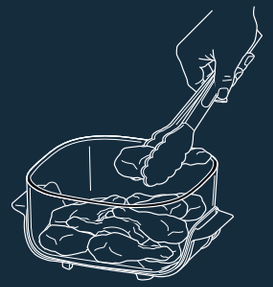
REMARQUE : *Installez la plaque de cuisson avant la cuisson.*

REMARQUE : *Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments à la suite, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter une cuisson excessive.*

INGRÉDIENTS	LES TEMPS DE CUISSON S'APPLIQUENT UNIQUEMENT À CES QUANTITÉS QUANTITÉ	PRÉPARATION	HUILE	PROGRAMME	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON	INTERACTION
LÉGUMES							
Asperges	500 g	équeutées	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	5 à 8 minutes	Retournez 2 fois pendant la cuisson
Poivrons	10 poivrons	épépinés, coupés en quartiers	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	15 à 25 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Brocoli	750 g	coupé en fleurettes de 2,5 cm	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	14 à 18 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Pommes de terre grenaille	1.2 kg	coupées en quartiers	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	25 à 30 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Courge musquée	900 g	épluchée et coupée en morceaux de 2 cm	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	25 à 30 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Carottes	900 g	épluchées et coupées en morceaux de 2 cm	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	20 à 25 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Chou-fleur	750 g	coupé en fleurettes de 2,5 cm	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Haricots verts	700 g	équeutés	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	10 à 15 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Champignons	700 g	rincés, coupés en quarts	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	18 à 22 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Patates douces	900 g	coupées en morceaux de 1,5 cm	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	25 à 30 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Courgettes	800 g	coupées en rondelles de 2 cm	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	18 à 22 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
VOLAILLE							
Blancs de poulet (désossés)	4-5 (200 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	190 °C	25 à 30 minutes	Retournez à mi-cuisson
Pilons de poulet	6 à 8	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	20 à 25 minutes	Retournez à mi-cuisson
Ailes de poulet	1 kg	Manchons et ailerons	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	25 à 35 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Hauts de cuisses de poulet (avec l'os)	4 à 5 (150 à 170 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	22 à 26 minutes	Retournez à mi-cuisson
Hauts de cuisses de poulet (désossées)	4 à 6 (100-120 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	20 à 25 minutes	Retournez à mi-cuisson
PRODUITS DE LA MER							
Filets de cabillaud	4 à 6 (110 g chacun)	Badigeonnez d'huile	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	12 à 15 minutes	Retournez à mi-cuisson
Filets de saumon	6 (120 g chacun)	-	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	12 à 15 minutes	Remuez à mi-cuisson
Crevettes	500 g	pelées	Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	6 à 8 minutes	Remuez à mi-cuisson

Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Pour des résultats optimaux, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de surveiller fréquemment la cuisson et de retourner les aliments avec des pinces en silicone pour obtenir le résultat souhaité. Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.



OU

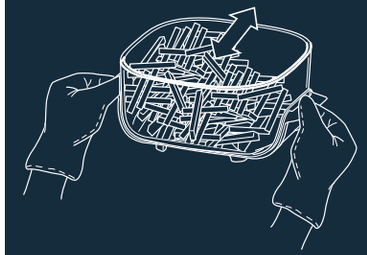


Tableau Air Fry (Frire sans huile) 5,7 L, suite

REMARQUE : *Si vous préparez de plus petites quantités, utilisez le mode recommandé en réduisant le temps de cuisson. Pour de meilleurs résultats, vérifiez régulièrement les aliments et secouez-les ou mélangez-les souvent jusqu'à ce qu'ils atteignent la cuisson souhaitée.*

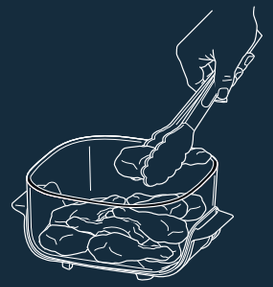
REMARQUE : *Installez la plaque de cuisson avant la cuisson.*

REMARQUE : *Lorsque vous faites cuire plusieurs aliments à la suite, réduisez le temps de cuisson de 3 à 5 minutes pour éviter une cuisson excessive.*

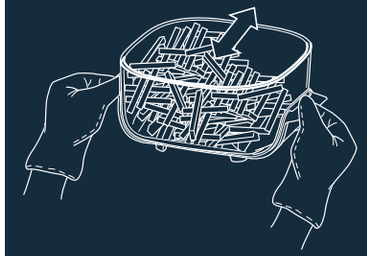
	LES TEMPS DE CUISSON S'APPLIQUENT UNIQUEMENT À CES QUANTITÉS						
INGRÉDIENTS	**QUANTITÉ**	**PRÉPARATION**	**HUILE**	**PROGRAMME**	**TEMPÉRATURE**	**TEMPS DE CUISSON**	**INTERACTION**
VÉGÉTARIEN							
Fromage halloumi	750 g	coupé en cubes de 2 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	220 °C	10 à 14 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Tofu, extra ferme	750 g	coupé en cubes de 2 cm	Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	14 à 16 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
BŒUF							
Boulettes de viande, fraîches	24 (400 g)	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	10 à 15 minutes	Retournez à mi-cuisson
Steaks	3 steaks (2 cm d'épaisseur, 230 g chacun)	Badigeonnez d'huile	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	8 à 10 minutes (moyen)	Retournez à mi-cuisson
PORC							
Lard en tranches	4 à 5	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	220 °C	6 à 8 minutes	Retournez à mi-cuisson
Côtes de porc	3 à 4 (200 g par pièce)	Badigeonnez d'huile	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	18 à 22 minutes	Retournez à mi-cuisson
Filet mignon de porc	2 filets de porc (500 g chacun), coupés en deux	Coupez en deux dans le sens transversal	Badigeonnez d'huile	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	200 °C	18 à 24 minutes	Retournez à mi-cuisson
Saucisses	10 à 12 saucisses	-	-	AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)	180 °C	20 à 26 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
ALIMENTS SURGELÉS							
Hamburgers	4 steaks (55-110 g par pièce)	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	12 à 15 minutes	Retournez à mi-cuisson
Nuggets de poulet	900 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Poulet à la Kiev	4	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	22 à 26 minutes	Retournez à mi-cuisson
Bâtonnets de poisson	10 à 12	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	12 à 15 minutes	Retournez à mi-cuisson
Frites	900 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	20 à 25 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Galettes de pommes de terre	8 à 12	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	16 à 20 minutes	Retournez à mi-cuisson
Frites rustiques	900 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	18 à 24 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Beignets d'oignons frits	650 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	10 à 15 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Scampis	650 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Nuggets végétariens	900 g	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	15 à 20 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson
Saucisses végétariennes	10 à 12	-	-	MAX CRISP (CROUSTILLANT MAX)	240 °C	10 à 14 minutes	Retournez 2 à 3 fois pendant la cuisson

Pour un résultat optimal, secouez ou mélangez fréquemment.

Pour des résultats optimaux, retournez les aliments à mi-cuisson. Nous vous recommandons de surveiller fréquemment la cuisson et de retourner les aliments avec des pinces en silicone pour obtenir le résultat souhaité. Utilisez ces temps de cuisson comme guide, en les ajustant à votre convenance.



OU



REMARQUES

REMARQUES

NINJA CRISPi PRO

XL GLASS AIR FRYER

AS101EUSeries_IG_QSG_MP_Mv8

NINJA CRISPI is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.
CLEANCRISP is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA CRISPI ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.
CLEANCRISP ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.
NINJA CRISPI est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC.
CLEANCRISP est une marque de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC.