

***Ariete***



# AIRY Fryer DUAL

---

Recipe Book

# INDEX



- pag. 4** 1. Patatine surgelate - Deep-frozen chips - Tiefgekühlte Pommes frites - رقائق بطاطا مجمّدة
- pag. 6** 2. Patatine fatte in casa (bastoncino) - Home-made chips - Hausgemachte Pommes frites (Stäbchen) - بطاطا معدّة في البيت (عصي)
- pag. 8** 3. Patatine fatte in casa (fette) - Home-made potato chips - Hausgemachte Pommes frites (Scheiben) - بطاطا معدّة في البيت (أسافين)
- pag. 10** 4. Patatine fatte in casa (spicchi) - Home-made potato wedges - Hausgemachte Pommes frites (Schnitze) - بطاطا معدّة في البيت (أسافين)
- pag. 12** 5. Polenta piccante - Spicy polenta - Scharfe Polenta - بولينتا حارّة
- pag. 14** 6. Crocchette surgelate - Deep-frozen croquettes - Tiefgekühlte Kroketten - كروكيت مجمّدة
- pag. 16** 7. Gamberi alla paulista - São Paulo-style shrimp - Garnelen nach Paulista-Art - جمبري على الطريقة البرازيلية
- pag. 18** 8. Polpette di merluzzo - Stockfish balls - Kabeljau-Frikadellen - كرات من سمك القدّ
- pag. 20** 9. Crocchette di pollo surgelate - Deep-frozen chicken nuggets - Tiefgekühlte Hähnchenkroketten - كروكيت دجاج مجمّد
- pag. 22** 10. Filet mignon ai peperoni - Filet mignon with paprika - Filet Mignon mit Paprika - فيليه مينيون مع فلفل
- pag. 24** 11. Medaglioni di filet mignon con crema al gorgonzola - Medaillons of filet mignon with gorgonzola cream - Medaillons vom Filet Mignon mit Gorgonzola-Creme - ميداليات من فيليه المينيون مع كريم من جبن جورجونزولا
- pag. 26** 12. Pollo piccante - Spicy chicken - Scharfes Hähnchen - دجاج حارّ
- pag. 28** 13. Cupcake al limone - Lemon Cupcakes - Zitronen-Cupcake - كعك بالليمون
- pag. 30** 14. Biscotti al cioccolato - Chocolate cookies - Schokoladenkekse - بسكويت بالشوكولاتة



# AIRY Fryer DUAL



1 cucchiaino d'olio  
*only 1 oil spoon*



funzione  
essiccazione 24h  
*24h dehydratye  
function*



timer 60 min  
*60 min timer*



doppia capacità  
cestello  
*double air basket  
capacity*



temperatura  
regolabile  
*wide adjustable  
temperature*



2 cestelli per preparare  
2 ricette diverse  
*2 basket for different  
recipes at the same time*



per cibi più dorati  
e croccanti  
*for crispier food*



# AIRY Fryer DUAL

con due cestelli

per cottura separata dei cibi,

**HA 8 PROGRAMMI  
PRE-IMPOSTATI**

per cuocere varie tipologie di pietanze.

**With 2 baskets**

for different recipes at the same time.

**IT HAS 8 PRE-SET  
PROGRAMS**

to cook different kind of food.





		TEMPERATURA (C°) Temperature (C°)	TEMPO Time
	1 <b>MAX CROCCANTE</b> Max crisp	200	10 min
	2 <b>PATATE FRITTE</b> French fries	200	15 min
	3 <b>CARNE</b> Steak/meat	190	20 min
	4 <b>PESCE</b> Fish	180	15 min
	5 <b>PATATE FRESCHE</b> Fresh fries	200	25 min
	6 <b>POLLO</b> Drumstick/chicken	190	25 min
	7 <b>DOLCI</b> Cake	160	30 min
	8 <b>ESSICCAZIONE</b> De-hydrate	65	8 hr

tabella dei  
**PROGRAMMI  
PREIMPOSTATI**  
Pre-set  
**PROGRAMS  
TABLE**


2 Tempi/Temperature indicati nella tabella sono di default, è possibile modificarli  
Times/temperatures indicated in the table are by default. It is possible to modify them.




 Ideale per la cottura separata di varie pietanze: carne, verdure, pesce, dolci, essiccazione


 Perfect to cook various dishes separately: meat, vegetables, fish, dehydration

 Ideal zum separaten Garen von verschiedenen Gerichten: Fleisch, Gemüse, Fisch, Desserts, Trocknen


 تعد ممتازة للطهي المنفصل لمختلف الأطباق: اللحم، والخضروات، والأسماك، والحلويات، والتجفيف



 Frigge con un cucchiaio di olio, distribuzione del calore uniforme


 It fries with a tablespoon of oil, even heat distribution

 Pommes frites mit einem Löffel Öl, gleichmäßige Wärmeverteilung

 تقلى بملعقة كبيرة من الزيت، توزيع حرارة متجانس



 Capacità cestelli antiaderenti 4L, totale 8L


 Non-stick baskets capacity 4L, total 8 L

 Fassungsvermögen des antihafbeschichteten Korbs 4L, insgesamt 8L


 سعة السلال المضادة للالتصاق 4 لتر، الإجمالي 8 لتر




 Display touch screen con 8 funzioni di cottura, timer e temperatura regolabili


 Touch screen display with 8 cooking functions, adjustable time and temperature

 Touchscreen-Display mit 8 Kochfunktionen, Timer und einstellbarer Temperatur


 شاشة تعمل باللمس مع 8 وظائف للطهي، مؤقت ودرجة حرارة قابلين للتعديل



 Doppia zona: 2 cestelli per cottura separata dei cibi

 Dual zone: 2 baskets to cook foods separately

 Zwei Bereiche: 2 Körbe zum getrennten Garen von Speisen


 منطقة مزدوجة: سلتان من أجل طهي منفصل للأطعمة



 FUNZIONE Dual cook: due zone diventano una, ideale per grandi quantità


 Dual cook FUNCTION: two zones become one, perfect for large quantities

 Duale Kochfunktion: aus zwei Zonen wird eine, ideal für große Mengen


 وظيفة الطهي المزدوج: تصبح منطقتان منطقة واحدة، ممتازة للكميات الكبيرة




 FUNZIONE SYNC: sincronizza fine cottura dei cibi con tempi di cottura diversi


 SYNC FUNCTION: to finish cooking at the same time when foods have different cooking times

 SYNC FUNCTION: synchronisiert das Ende des Garvorgangs von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten


 وظيفة المزامنة: تزامن نهاية طهي الأطعمة مع أوقات الطهي المختلفة



 Funzione max crisp con due vassoi per piatti extra croccanti e dorati

 Max crisp function with two plates for extra crispy and golden dishes

 Max-Crisp-Funktion mit zwei Tabletts für extra knusprige und goldene Gerichte

 وظيفة القرمشة القصوى مع 2 صينية لأطباق مقرمشة وذهبية للغاية



# 1

## PATATINE SURGELATE

### INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4,4 lb.) di patatine surgelate
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.



### PREPARAZIONE

Togliere le patatine dal congelatore 20 minuti prima dell'uso. Asciugare le patatine con carta assorbente. Rimuovere l'eventuale ghiaccio per un risultato uniforme e croccante. Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versare l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **MAX CRISP** 
- Scuotere il cestello della friggitrice un paio di volte durante la cottura.
- Salare a piacere prima di servire.



### Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lb.) deep-frozen chips
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste



## 1. DEEP-FROZEN CHIPS

### Preparation

Remove chips from the freezer about 20 minutes before use. Use paper towels to dry the chips. Remove any ice the chips may have formed so they will be fried evenly and crisply. Place chips in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the chips and mix thoroughly.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C.

Place the potatoes in the fryer baskets and select the MAX CRISP function

Shake the frying basket once or twice while frying. Add salt to taste before serving.



### Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4.4 lb.) Tiefgekühlte Pommes frites
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben



## 1. TIEFGEKÜHLTE POMMES FRITES

### Zubereitung

Nehmen Sie die Pommes frites 20 Minuten vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank. Trocknen Sie die Pommes frites mit saugfähigem Papier ab. Entfernen Sie für ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis möglicherweise vorhandenes Eis. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Fritteusenkörbe und stellen Sie die MAX CRISP-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



## 1. بطاطا مجمدة

المكونات لـ 5-7 أشخاص:

- 2 كغم (4,4 ليبرا) من البطاطا المجمدة
- 2-3 ملاعق من زيت زيتون
- ملح قدر الكفاية

### التحضير

تناول البطاطا من الفريزر قبل 20 دقيقة من استعمالها. جفّف البطاطا بالورق الماصّ. أزل الثلج المتبقي على البطاطا من أجل الحصول على نتيجة متجانسة ومحمّصة. ضع البطاطا داخل صحن وادهنها بزيت الزيتون بواسطة فرشاة أو اسكب الزيت مباشرة على البطاطا، ثم اخلط بشكل جيّد.

### الطهي

- سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع البطاطس في سلال المقلاة واضبط وظيفة أقصى قرمشة "CRISP MAX"
- خضّ سلّة القلاية مرتين أثناء الطهي.
- ملّح البطاطا حسب الطلب قبل تقديمها.



## PATATINE FATTE IN CASA (bastoncino)

### INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4,4 lb.) di patate tagliate a bastoncini
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.



### PREPARAZIONE

Pelare le patate e tagliarle a bastoncini. Lavare le patate e asciugarle con carta assorbente. Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versate l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **PATATE FRESCHE** 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti.
- Salare a piacere prima di servire.





### Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lbs.) potatoes, cut in strips
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste

### Preparation

Peel and cut potatoes into thin strips. Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the potatoes in the fryer baskets and select the FRESH FRIES function. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.



## 2. HOME-MADE CHIPS



### Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4.4 lbs.) zu Stäbchen geschnittene Kartoffeln
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben

### Zubereitung

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie zu Stäbchen. Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit saugfähigem Papier ab. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Körbe der Fritteuse und stellen Sie die FRISCHE POMMES FRITES-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



## 2. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (stäbchen)



## 2. بطاطا معدة في البيت (عصي)

- المكونات لـ 5-7 أشخاص:
- 2 كغم (4,4 ليبرا) من البطاطا المقطعة على شكل عصي
  - 2-3 ملاعق من زيت زيتون
  - ملح قدر الكفاية

### التحضير

- قشّر البطاطا وقطّعها على شكل عصي. اغسل البطاطا وجففها بواسطة الورق الماصّ. ضع البطاطا داخل صحن، وادهنها بزيت الزيتون بواسطة فرشاة أو اسكب الزيت مباشرة على البطاطا، ثم اخلط بشكل جيّد.

### الطهي

- سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع البطاطس في سلال المقلاة واضبط وظيفة البطاطس الطازجة "PATATE FRESCHE"
- خُصّ السلة كل 10 دقائق.
- ملّح البطاطا حسب الطلب قبل تقديمها.



## PATATINE FATTE IN CASA (fette)

### INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4,4 lbs.) di patate tagliate a fette
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.



### PREPARAZIONE

Pelare le patate e tagliarle a fette. Lavare le patate e asciugarle con carta assorbente. Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versate l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **PATATE FRESCHE** 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti.
- Salare a piacere prima di servire.



### Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lbs.) potatoes, cut in thin strips
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste

### Preparation

Peel and cut potatoes into thin strips. Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the potatoes in the fryer baskets and select the FRESH FRIES function. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.



## 3. HOME-MADE POTATE CHIPS



### Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4,4 lbs.) zu Scheiben geschnittene Kartoffeln
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben

### Zubereitung

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Scheiben. Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit saugfähigem Papier ab. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Körbe der Fritteuse und stellen Sie die FRISCHE POMMES FRITES-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



## 3. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (scheiben)



## 3. بطاطا معذة في البيت (شرائح)

المكونات لـ 5-7 أشخاص :

- 2 كغم (4,4 ليبرا) من البطاطا المقطعة على شكل عصي
- 2-3 ملاعق من زيت زيتون
- ملح قدر الكفاية

### التحضير

• قشر البطاطا وقطعها على شكل شرائح. اغسل البطاطا وجففها بواسطة الورق الماص. ضع البطاطا داخل صحن، وادهنها بزيت الزيتون بواسطة فرشاة أو اسكب الزيت مباشرة على البطاطا، ثم اخلط بشكل جيد.

### الطهي

- سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع البطاطس في سلال المقلاة واضبط وظيفة البطاطس الطازجة "PATATE FRESCHE"
- خُصّ السلة كل 10 دقائق.
- ملّح البطاطا حسب الطاب قبل تقديمها.



## PATATINE FATTE IN CASA (spicchi)

### INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4,4 lbs.) di patate tagliate a spicchi
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.



### PREPARAZIONE

Tagliare le patate a spicchi (tagliare ogni patata in sei spicchi). Lavare le patate e asciugarle con carta assorbente.

Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versate l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **PATATE FRESCHE** 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti.
- Salare a piacere prima di servire.



#### Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lbs.) potatoes, cut in wedges
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste

#### Preparation

Cut potatoes into wedges (cut each potato into 6 pieces). Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

#### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the potatoes in the fryer baskets and select the FRESH FRIES function. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.



## 4. HOME-MADE POTATO WEDGES



#### Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4.4 lbs.) zu Schnitze geschnittene Kartoffeln
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben

#### Zubereitung

Schneiden Sie die Kartoffeln in Schnitze (schneiden Sie jede Kartoffel in sechs Schnitze). Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit saugfähigem Papier ab. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

#### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Körbe der Fritteuse und stellen Sie die FRISCHE POMMES FRITES-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



## 4. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (schnittze)



## 4. بطاطا معدة في البيت (أسافين)

- المكونات لـ 5-7 أشخاص:
- 2 كغم (4,4 ليبرا) من البطاطا المقطعة على شكل عصي
  - 2-3 ملاعق من زيت زيتون
  - ملح قدر الكفاية

#### التحضير

- قطع البطاطا على شكل أسافين (قطع كل حبة بطاطا إلى ستة أسافين). اغسل البطاطا وجففها بواسطة الورق الماص. ضع البطاطا داخل صحن، وادهنها بزيت الزيتون بواسطة فرشاة أو اسكب الزيت مباشرة على البطاطا، ثم اخلط بشكل جيد.

#### الطهي

- سخن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع البطاطس في سلال المقلاة واضبط وظيفة البطاطس الطازجة "PATATE FRESCHE"
- خُصّ السلّة كل 10 دقائق.
- ملّح البطاطا حسب الطاب قبل تقديمها.



# POLENTA PICCANTE

## INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 1,2 L d'acqua fredda
- 320 gr. di polenta precotta
- 4 cucchiaini di maionese
- 3 cucchiaini di farina di frumento
- 2 peperoncini, rimuovere il picciolo e i semi
- Sale q.b.



### CONSIGLIO!

È possibile usare polenta fatta in casa invece di polenta precotta. Per assicurarsi che la polenta sia piccante, spennellarla con olio d'oliva e cospargerla di peperoncino prima di friggere.

### PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in una pentola e riscaldare leggermente finché gli ingredienti si solidificheranno un poco. Cospargere la mistura su un foglio di carta da forno quadrato e unto. La mistura deve essere piatta e uniforme. Mettere la mistura in frigo, lasciar freddare e solidificare. Rimuovere la polenta dal frigorifero e tagliarla in spesse fette di 1,5 cm (0,6 in).

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le fette nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **MAX CRISP** , per 15-20 minuti e scuotere il cestello durante la frittura per evitare che la polenta si bruci.



### Ingredients for 5-7 persons:

- 1,2L cold water
- 320 g. precooked polenta
- 4 Tbsp mayonnaise
- 3 Tbsp wheat flour
- 2 Capsicum baccatum chilli pepper, remove stem and seeds
- Salt to taste

MAX  
CRISP

### 5. SPICY POLENTA

#### Tip!

You may also use home-made instead of deep-frozen polenta. To ensure the polenta is spicy, brush with olive oil and strew with pepper before frying.

#### Preparation

Mix all ingredients in a pot and heat slightly until the ingredients are somewhat solid. Spread the solid mixture on a square, greased baking sheet. The mixture should be flat and even. Place the mixture in the refrigerator until it is cold and solid. Remove the polenta from the refrigerator and cut it into 1,5 cm (0,6 in) thick strips.

#### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place potato slices in the fryer in the fryer baskets and select the MAX CRISP function for 15-20 minutes and shake the basket while frying to avoid burning the polenta.



### Zutaten für 5-7 Personen:

- 1,2L ml kaltes Wasser
- 320 g vorgegarte Polenta
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 3 Esslöffel Weizenmehl
- 2 Chilischote, entfernen Sie den Stiel und die Samen
- Salz nach Belieben

MAX  
CRISP

### 5. SCHARFE POLENTA

#### Ratschlag!

Es ist möglich, anstatt der vorgekochten Polenta hausgemachte Polenta zu verwenden. Um sicherzustellen, dass die Polenta scharf ist, bestreichen Sie sie mit Olivenöl und bestreuen Sie sie vor dem Frittieren mit Chili.

#### Zubereitung

Vermischen Sie alle Zutaten in einem Topf und erhitzen Sie ihn leicht, damit die Zutaten sich etwas verfestigen. Verteilen Sie die Mischung auf einem quadratischen und gefetteten Blatt Backpapier. Die Mischung muss flach und gleichmäßig sein. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank, lassen Sie sie abkühlen und erstarren. Nehmen Sie die Polenta aus dem Kühlschrank und schneiden Sie sie in 1,5 cm (0,6 in) dicke Scheiben.

#### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Scheiben in die Körbe der Fritteuse, stellen Sie die MAX CRISP-Funktion für 15-20 Minuten ein und schütteln Sie den Korb während des Frittierens, damit die Polenta nicht anbrennt.



MAX  
CRISP

### 5. بولينتا حارة

المكونات لـ 5-7 أشخاص:

- 1,2 كأس من الماء البارد
- 320 غم من البولينتا الشبه مطهية
- 4 ملاعق من المايونيز
- 3 ملاعق من دقيق القمح
- 2 قرن فلفل أحمر، بعد أن تزيل عنه الأعناق والبذور
- ملح قدر الكفاية

#### نصيحة!

يمكن استعمال بولينتا معدة في البيت بدلاً من البولينتا الشبه مطهية. لكي تضمن أن تكون البولينتا حارة، ادهنها بزيت الزيتون ورش عليها فلفل حار قبل أن تغليها.

#### التحضير

اخلط المكونات داخل طنجرة، ثم سخن بشكل خفيف إلى غاية أن تصلب المكونات قليلاً. ضع الخليط في الثلاجة إلى غاية أن يبرد ويتصلب. ضع الخليط على ورق فرن مربع الشكل ومدهون بالزيت. يجب أن تكون الخلطة مسطحة ومتجانسة. ضع الخليط في الثلاجة، ثم انتظر إلى حين أن تبرد وتتصلب. أبعده البولينتا من الثلاجة وقطعها على شكل شرائح بسمك 1,5 سم (0,6 بوصة).

#### الطهي

سخن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية. ضع الشرائح في السلة لمدة 15-20 دقيقة. ضع الشرائح في سلال المقلاة واضبط وظيفة أقصى قرمشة "MAX CRISP" لمدة 15-20 دقيقة وقم برج السلة أثناء القلي لمنع احتراق عصبية الذرة.



# CROCCHETTE SURGELATE

## INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 1,2 kg (2,64 lb.) di crocchette surgelate



## PREPARAZIONE

Mettere le crocchette nella friggitrice senza scongelare. Prima asciugare le crocchette con carta assorbente. Rimuovere l'eventuale ghiaccio per un risultato uniforme e croccante.

## COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le crocchette nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **MAX CRISP**  con un timer di 10 minuti
- Scuotere il cestello della friggitrice un paio di volte durante la cottura.





### Ingredients for 5-7 persons:

- 1,2 kg (2,64 lb.) deep-frozen croquettes



## 6. DEEP-FROZEN CROQUETTES

### Preparation

Place the deep-frozen croquettes into the Hot Air Fryer without thawing. Dry the croquettes beforehand with a paper towel. Remove any ice the croquettes may have formed to ensure they will be fried evenly and crisply.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the croquettes in the fryer baskets, select the MAX CRISP function and set timer to 10 minutes. Shake the frying basket once or twice while frying so the croquettes brown evenly.



### Zutaten für 5-7 Personen:

- 1,2 kg (2,64 lb.) Tiefgekühlte Kroketten



## 6. TIEFGEKÜHLTE KROKETTEN

### Zubereitung

Geben Sie die Kroketten in die Fritteuse ohne Sie aufzutauen. Trocknen Sie die Kroketten mit saugfähigem Papier ab. Entfernen Sie für ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis möglicherweise vorhandenes Eis.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kroketten in die Fritteusenkörbe und stellen Sie die MAX CRISP-Funktion und den Timer auf 10 Min. ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit.



## 6. كروكيت دجاج مجمّد

المكوّنات لـ 5-7 أشخاص:

- 1,2 كغم (2,64 ليبرا) من الكروكيت المجمّد

### التحضير

• أخرج كروكيت الدجاج من الفريزر قبل 20 دقيقة من الاستعمال. جفّف أو لا كروكيت الدجاج بواسطة الورق الماصّ. أبعّد عن الكروكيت الثلج المتبقي لكي تحصل على نتيجة متجانسة ومحمّصة.

### الطهي

• سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.

• ضع الكروكيت في سلال المقلاة واضبط وظيفة أقصى قرمشة "CRISP MAX" بمؤقت لمدة 10 دقائق

• خُصّ السلة مرتين أثناء عملية الطهي للحصول على نتيجة متجانسة.



# GAMBERI ALLA PAULISTA

## INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 600 gr. di gamberi freschi e lavati di media taglia
- Succo di 1 limone
- 3 cucchiaini farina di frumento
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- Sale q.b.




## CONSIGLIO!

Cospargere i gamberi di prezzemolo finemente tritato prima di servire. È possibile usare gamberi surgelati al posto dei gamberi freschi. Scongelare i gamberi prima di friggerli per accorciare i tempi di preparazione.

## PREPARAZIONE

Rimuovere le teste e sgusciare i gamberi. Condire i gamberi con sale, succo di limone e aglio. Lasciar asciugare i gamberi in uno scolapasta. Appoggiare due strati di carta assorbente su piatto e spargerci i gamberi per asciugarli. Setacciare la farina e poi infarinare completamente i gamberi. I gamberi devono essere asciutti altrimenti si attaccano l'uno all'altro.

## COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i gamberi nei cestelli della friggitrice, impostare la funzione **PESCE**  e una temperatura di 160 gradi fino a che non assumeranno una colorazione bruno dorata.
- Scuotere il cestello della friggitrice di tanto in tanto per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.



### Ingredients for 5-7 persons:

- 600 gr. fresh and washed mid-sized shrimp
- 2 garlic cloves, pressed
- Juice of 1 lemon
- Salt to taste
- 3 Tbsp wheat flour

Strew shrimp with chopped parsley before serving. You may also use deep-frozen instead of fresh shrimp. Thaw shrimp before frying to shorten preparation time.

### Preparation

Remove the heads and peel shrimp. Season shrimp with salt, lemon juice and garlic. Let shrimp drip-dry in a colander. Lay two layers of paper on gridiron and spread shrimp on it. Sift the flour, then coat shrimps with it. The shrimp should not be moist to prevent them from sticking to one another.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the shrimps in the fryer baskets, select the FISH function and set the temperature to 160 degrees until nicely golden brown. Shake the frying basket from time to time to cook the ingredients evenly.



## 7. SÃO PAULO-STYLE SHRIMP



### Zutaten für 5-7 Personen:

- 600 g frische und gereinigte Garnelen mittlerer Größe
- Saft einer 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 3 Esslöffel Weizenmehl
- Salz nach Belieben

### Ratschlag!

Bestreuen Sie die Garnelen vor dem Servieren mit fein geschnittener Petersilie. Es ist möglich, tiefgekühlte Garnelen anstelle von frischen Garnelen zu verwenden. Tauen Sie die Garnelen vor dem Frittieren auf, um die Zubereitungszeiten zu verkürzen.

### Zubereitung

Entfernen Sie die Köpfe und schälen Sie die Garnelen. Würzen Sie die Garnelen mit Salz, Zitronensaft und Knoblauch. Lassen Sie die Garnelen in einem Sieb trocknen. Legen Sie zwei Schichten saugfähiges Papier auf einen Teller und verteilen Sie auf diesem die Garnelen zum Abtrocknen. Sieben Sie das Mehl und bemehlen Sie anschließend die Garnelen vollständig. Die Garnelen müssen trocken sein, ansonsten bleiben Sie aneinanderkleben.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Garnelen in die Körbe der Fritteuse, stellen Sie die KRUSTENTIERE-Funktion und eine Temperatur von 160 Grad ein, bis sie goldbraun geworden sind. Rütteln Sie ab und zu den Korb der Fritteuse, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.



## 7. GARNELEN NACH PAULISTA-ART



## 7. جمبري على الطريقة البرازيلية

- المكونات لـ 5-7 أشخاص:
- 600 غم جمبري طازج ومغسول من الحجم المتوسط
- عصير ليمونة
- 3 ملاعق دقيق قمح
- 2 فص ثوم مسحوقان
- ملح قدر الكفاية

### نصيحة!

رش على الجمبري بقودونس مفروم بشكل ناعم قبل تقديمه. يمكن استعمال جمبري مجمد بدلاً من الجمبري الطازج. أذب السمك قبل القيام بقلبه تخفيض مدة التحضير.

### التحضير

أزل الرؤوس وقشر الجمبري بالملح وعصير الليمون والثوم. ضع الجمبري يجف داخل مصفاة معكرونة. ضع طبقتين من الورق الماص على صحن وأثر الجمبري عليه لكي يجف. نخل الدقيق، ثم رش دقيق على كامل الجمبري. يجب أن يكون الجمبري جاف، وإلا تنفصل القطع عن بعضها.

### الطهي

- سخن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع الروبيان في سلال المقلاة، واضبط وظيفة السمك "PESCE" ودرجة الحرارة على 160 درجة إلى أن يتحول لونه إلى اللون البني الذهبي.
- خض سلة المقلاة بين الحين والآخر لكي تطهي المكونات بشكل متجانس.



# POLPETTE DI MERLUZZO

## INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 200 g di merluzzo, pulito, precotto, sfilettato
- 400 g di patate
- 2 tuorli
- 180 gr. di prezzemolo e cipolle finemente tritate
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 4 cucchiaini di farina di frumento
- Olio d'oliva per ungersi le mani
- Sale e pepe nero q.b.



## PREPARAZIONE

Cuocere e schiacciare le patate. Lasciar freddare le patate. Mescolare le patate schiacciate e il merluzzo sfilettato, poi aggiungere gli altri ingredienti. Sale e pepe nero q.b. La mistura deve avere una consistenza adatta a formare delle polpette.

Aggiungere anche farina di frumento. Ungersi le mani con olio d'oliva e formare delle polpette con il composto.

## COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le polpette nella parte bassa dei cestelli, impostare la funzione **MAX CRISP** MAX CRISP
- Scuotere il cestello della friggitrice di tanto in tanto per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.



### Ingredients for 5-7 persons:

- 200 g stockfish, clean, precooked, boned
- 400 g potatoes
- 2 egg yolk
- 180 gr. parsley and minced onion
- 2 garlic clove, pressed
- 4 Tbsp wheat flour
- Olive oil for greasing hands
- Salt and black pepper to taste



## 8. STOCKFISH BALLS

### Preparation

Cook and mash potatoes. Let mashed potatoes cool. Mix mashed potatoes and boned stockfish together, then add other ingredients. Salt and pepper to taste. The mixture should have a consistency good for forming balls. Also add wheat flour. Grease your hands with olive oil and roll balls from the mixture.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the nuggets in the lower part of the baskets, select the MAX CRISP function. Shake the frying basket from time to time to fry the ingredients evenly.



### Zutaten für 5-7 Personen:

- 200 g Kabeljau, gereinigt, vorgekocht, filetiert
- 400 g Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 180 g fein gehackt Petersilie und Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 4 Esslöffel Weizenmehl
- Olivenöl zum fetten der Hände
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben



## 8. KABELJAU-FRIKADELLEN

### Zubereitung

Kochen und zerdrücken Sie die Kartoffeln. Lassen Sie die Kartoffeln abkühlen. Vermischen Sie die zerdrückten Kartoffeln und den filetierten Kabeljau. Fügen Sie anschließend die anderen Zutaten hinzu. Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben. Die Mischung muss eine für das Formen der Frikadellen geeignete Konsistenz haben. Fügen Sie auch Weizenmehl hinzu. Fetten Sie Ihre Hände mit Olivenöl und formen Sie aus der Mischung Frikadellen.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Frikadellen in den unteren Teil der Körbe und stellen Sie die MAX CRISP-Funktion ein. Rütteln Sie ab und zu den Korb der Fritteuse, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.



## 8. كرات من سمك القدّ

- المكوّنات لـ 5-7 أشخاص:
- 200 غم من سمك القدّ النظيف والشبه مطهي ومنزوع منه الحسك
  - 400 غم من البطاطا
  - 2 صفار البيض
  - 180 غم من البقدونس والبصل المفروم بشكل ناعم
  - 2 فصّ ثوم مسحوق
  - 4 ملاعق من دقيق القمح
  - زيت زيتون لدهن اليدين
  - ملح وفلفل أسود حسب الطاب

### التحضير

اطهي واسحق البطاطا. أترك البطاطا تبرّد. اخلط البطاطا المسحوقة وسمك القدّ المنزوع منه الحسك، ثم أضف المكوّنات الأخرى. أضف الملح والفلفل الأسود حسب الطاب. يجب أن تكون الخلطة ذات قوام مناسب لتشكيل كرات الفلافل. أضف كذلك دقيق قمح. ادهن يديك بزيت الزيتون وأبدأ بتشكيل الكرات بواسطة الخلطة.

### الطهي

- سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع الكرات في الجزء السفلي من السلال، واضبط وظيفة أقصى قرمشة "MAX CRISP"
- خضّ سلّة القلاية بين الحين والآخر من أجل طهي المكوّنات بشكل متجانس.



# CROCCHETTE DI POLLO SURGELATE

## INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

• 1,2 kg (2,64 lb.) di crocchette di pollo surgelate




## PREPARAZIONE

Togliere le crocchette di pollo dal congelatore 20 minuti prima dell'uso. Prima asciugare le crocchette di pollo con carta assorbente.

Rimuovere l'eventuale ghiaccio per un risultato uniforme e croccante.

## COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le crocchette di pollo nei cestelli
- Impostare la funzione **POLLO** 
- Scuotere il cestello della friggitrice un paio di volte durante la cottura per un risultato uniforme.



### Ingredients for 5-7 persons:

• 1,2 kg (2,64 lb.) deep-frozen nuggets



## 9. DEEP-FROZEN CHICKEN NUGGETS

### Preparation

Remove the nuggets from the freezer about 20 minutes before use. Dry the nuggets with a paper towel. Remove any ice the nuggets may have formed so they will be fried evenly and crisply.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the chicken nuggets in the baskets. Select the CHICKEN program. Shake the frying basket once or twice while frying so the nuggets crisp evenly.



### Zutaten für 3 Personen:

• 1,2 kg (2,64 lb.) tiefgekühlte Hähnchenkroketten



## 9. TIEFGEKÜHLTE HÄHNCHENKROKETTEN

### Zubereitung

Nehmen Sie die Hähnchenkroketten 20 Minuten vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank. Trocknen Sie die Hähnchenkroketten mit saugfähigem Papier ab. Entfernen Sie für ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis möglicherweise vorhandenes Eis.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Die Hähnchenkroketten in den Körbe legen. Stellen Sie die Funktion HÄHNCHEN ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit für ein gleichmäßiges Ergebnis.



## 9. كروكيت مجمد

المكونات لـ 5-7 أشخاص:  
• 1,2 كغم (2,64 ليبرا) من كروكيت الدجاج المجمد

### التحضير

• ضع الكروكيت في المقلاة بدون تذييب الثلج عنها. جفف أولاً الكروكيت بواسطة الورق الماص. أزل الثلج المتبقي على الكروكيت لكي تحصل على نتيجة متجانسة ومحمصّة.

### الطهي

- سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع كروكيت الدجاج في السلال
- اضبط وظيفة الدجاج
- خضّ سلّة القالاية مرتين أثناء الطهي من أجل الحصول على نتيجة متجانسة.

## FILETTO MIGNON AI PEPERONI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di filet mignon tagliato in striscioline sottili
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 peperone rosso tagliato in striscioline sottili
- 1 cipolla tagliata grossolanamente
- 1 cucchiaio di salsa Worcestershire
- Sale e pepe nero q.b.




### CONSIGLIO!

È possibile usare salsa di soia invece della salsa Worcestershire e aggiungere 1/2 cup di funghi tagliati (150 gr.).

### PREPARAZIONE

Mettere le fettine di filetto, di peperone e di cipolla su un foglio di carta da forno, e con un pennello, spennellarle con un mix di olio d'oliva e salsa Worcestershire. Cospargere con pepe nero q.b.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere il composto nei cestelli, impostare la funzione CARNE 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.
- Mettere gli ingredienti cotti su un foglio di carta da forno e aggiungere sale q.b.





### Ingredients for 4 persons:

- 300 g filet mignon in fine strips
- 1 onion, coarsely diced
- 1 Tbsp olive oil
- 1 Tbsp Worcestershire sauce
- 1 red paprika (cut in strips)
- Salt and black pepper to taste



## 10. FILET MIGNON WITH PAPRIKA

### Tip!

You may substitute soy sauce for Worcestershire sauce and add 1/2 cup of chopped mushrooms.

### Preparation

Place filet mignon, paprika strips and onion on a baking sheet, use a basting brush to brush on a mix of olive oil and Worcestershire sauce. Season to taste with black pepper.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the ingredients in the baskets and select the STEAK/MEAT function. Shake the frying basket once every 10 minutes to cook the ingredients evenly. Place cooked ingredients on a baking sheet and salt to taste.



### Zutaten für 4 Personen:

- 300 g in feine Streifen geschnittenes Filet Mignon
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 in feine Streifen geschnittene rote Paprika
- 1 Esslöffel Worcestershiresauce
- 1 grob geschnittene Zwiebel
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben



## 10. FILET MIGNON MIT PAPRIKA

### Ratschlag!

Es ist möglich, anstelle der Worcestershiresauce Sojasauce zu verwenden und 1/2 Tasse geschnittene Pilze hinzuzufügen (150 g).

### Zubereitung

Geben Sie die Filet- und Paprikascheiben und die geschnittene Zwiebel auf ein Blatt Backpapier und bpinseln Sie sie mit einer Mischung aus Olivenöl und Worcestershiresauce. Bestreuen Sie mit schwarzem Pfeffer nach Belieben.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie alles in die Körbe und stellen Sie die ROTES FLEISCH-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten, um die Zutaten gleichmäßig zu garen. Geben Sie die gegarten Zutaten auf ein Blatt Backpapier und fügen Sie nach Belieben Salz hinzu.



## 10. فيليه مينيون مع فلفل

المكونات لـ 4 أشخاص:

- 300 غم من فيليه المينيون على شكل شرائح رقيقة
- 1 بصلة مقطعة بحجم كبير
- 1 ملعقة زيت زيتون
- 1 ملعقة من صلصة رسيستيرشاير
- 1 فلفل أحمر مقطّع على شكل شرائح رقيقة
- ملح وفلفل أسود قدر الكفاية

### نصيحة!

يمكن استعمال صلصة صويا بدلاً من صلصة رسيستيرشاير وإضافة ½ كأس من الفطر المقطع (150 غم).

### التحضير

ضع قطع الفيليه والفلفل والبصل على ورق الفرن، وبواسطة فرشاة ادهنها بمزيج من الزيت وصلصة رسيستيرشاير. رشّ فلفل أسود وملح حسب الطلب.

### الطهي

- سخن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع الخليط في السلال، واضبط وظيفة اللحم "CARNE"
- خُصّن السلّة كل 10 دقائق من أجل طهي المكونات بشكل متجانس.
- ضع المكونات المطهية على ورق الفرن، ثم أضف ملح حسب الطلب.

# MEDAGLIONI DI FILETTO MIGNON CON CREMA AL GORGONZOLA

## INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 4 medaglioni di filet mignon, di circa. 3 cm di spessore
- Sale e pepe nero q.b.
- 1 cucchiaio di gorgonzola
- 250 gr. di formaggio spalmabile
- 2 cucchiari di latte



### CONSIGLIO!

Non salare la carne fino a dopo la cottura nella friggitrice; ciò fa sì che il sapore rimanga inalterato e evita che la carne si secchi.


### PREPARAZIONE DEI MEDAGLIONI:

Condire i medaglioni da entrambe le parti con pepe nero (meglio se appena macinato).

### CREMA AL GORGONZOLA:

Far sciogliere il formaggio spalmabile e il gorgonzola in una padella e aggiungere il latte. Quindi rimuovere la padella dal fuoco.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i medaglioni nei cestelli, impostare la funzione **CARNE**  e il tempo di cottura 10 minuti
- Rimuovere i medaglioni dall'apparecchio e posarli su un foglio di carta da forno.
- Salare i medaglioni a piacere e aggiungere la crema al gorgonzola.



### Ingredients for 2 persons:

- 4 medallions of filet mignon, approx. 3 cm thick
- Black pepper and salt to taste
- 1 Tbsp gorgonzola



## 11. MEDAILLONS OF FILET MIGNON WITH GORGONZOLA CREAM

- 250 g. cream cheese
- 2 Tbsp milk

### Tip!

Do not salt the meat until after cooking in the Hot Air Fryer; this helps preserve the flavour and prevents drying out.

### Preparation

#### Medallions:

Season medallions on both sides with black pepper (preferably freshly ground).

#### Gorgonzola cream:

Melt cream cheese and gorgonzola in a pan and add in milk. Then remove the pan from heat.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the medallions in the baskets, select the STEAK/MEAT function and set timer to 10 minutes. Remove medallions from the device and place on a baking sheet. Season medallions to taste with salt, then add gorgonzola cream.



### Zutaten für 2 Personen:

- 4 Medallions vom Filet Mignon, mit etwa 3 cm Dicke
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben
- 1 Esslöffel Gorgonzola



## 11. MEDAILLONS VOM FILET MIGNON MIT GORGONZOLA-CREME

- 250 g streichfähiger Käse
- 2 Esslöffel Milch

### Ratschlag!

Salzen Sie das Fleisch erst nach der Garzeit in der Fritteuse; dadurch bleibt der Geschmack unverändert und man verhindert, dass das Fleisch trocken wird.

### Zubereitung der Medallions:

Würzen Sie die Medallions von beiden Seiten mit schwarzem Pfeffer (vorzugsweise frisch gemahlen).

### Gorgonzola-Creme:

Schmelzen Sie den streichfähigen Käse und den Gorgonzola in einer Pfanne und fügen Sie Milch hinzu.

Nehmen Sie anschließend die Pfanne vom Herd.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Medallions in die Körbe, stellen Sie die FLEISCH-Funktion und die Kochzeit auf 10 Minuten ein. Nehmen Sie die Medallions aus dem Gerät und legen Sie sie auf ein Blatt Backpapier. Salzen Sie die Medallions nach Belieben und fügen Sie die Gorgonzola-Creme hinzu.



## 11. ميداليات فيليه مع كريم الجورجونزولا

لمكوّنات لـ 2 شخص:

- 4 ميداليات من فيليه المينيون بسمك 3 سم تقريباً
- 1 كأس من الجبن الطري
- ملح وفلفل أسود قدر الكفاية
- 2 ملعقة من الحليب
- 1 ملعقة من جبن الجورجونزولا

### نصيحة!

• لا تملح اللحم قبل طهوها في المقلاة. بهذا الشكل تحافظ على طعمها وتتلاشى من أن تجف أثناء الطهي.

### تحضير الميداليات:

• تبلّ الميداليات من كلا الجانبين بالفلفل الأسود (يفضل إذا كان مطحون للتو).

### كريم الجورجونزولا:

• ذوّب الجبن الطري والجورجونزولا داخل مقلاة واضف إليهما الحليب. عند ذلك، ابعد المقلاة عن النار. **الطهي**

• سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.

• ضع الحلقات في السلال، واضبط وظيفة اللحم "CARNE" ووقت الطهي على 10 دقائق.

• أبعّد الميداليات عن الجهاز وضعها على ورق الفرن.

• ملّح الميداليات حسب الطلب، ثم أضف كريم الجورجونزولا.

 12

## POLLO PICCANTE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di pollo tagliato a pezzi
- 8 spicchi d'aglio, schiacciati
- 150 gr. di prezzemolo tritato
- Sale e pepe nero q.b.




### CONSIGLIO!

È possibile usare pollo surgelato.

### PREPARAZIONE

Condire il pollo con aglio, sale e pepe nero q.b.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i medaglioni nei cestelli, impostare la funzione **POLLO**  e tempo di cottura 10 minuti
- Scuotere il cestello della friggitrice di tanto in tanto per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.
- Cospargere le fette di pollo di prezzemolo finemente tritato prima di servire.



### Ingredients for 4 persons:

- 600 g chicken, cut in pieces
- 8 garlic cloves, pressed
- 150 g, chopped parsley
- Salt and black pepper to taste

### Tip!

You may also use deep-frozen chicken. Thaw chicken for 20 minutes before use to shorten preparation time.

### Preparation

Season chicken to taste with garlic, salt and black pepper.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the medallions in the baskets, select the CHICKEN function and set timer to 10 minutes. Shake the frying basket from time to time to fry the ingredients evenly. Strew sliced chicken with chopped parsley before serving.



### Zutaten für 2 Personen:

- 600 g in Stücke geschnittenes Hähnchen
- 8 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 150 g gehackte Petersilie
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben

### Ratschlag!

Es ist möglich, tiefgekühltes Hähnchen zu verwenden.

### Zubereitung

Würzen Sie das Hähnchen mit Knoblauch, Salz und schwarzem Pfeffer nach Belieben

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Medallions in die Körbe, stellen Sie die Funktion HÄHNCHEN und die Kochzeit auf 10 Minuten ein. Rütteln Sie ab und zu den Korb der Fritteuse, um die Zutaten gleichmäßig zu garen. Bestreuen Sie vor dem Servieren die Scheiben mit der fein gehackten Petersilie.



### 12. دجاج حارّ

المكوّنات لـ 4 أشخاص:

- 600 غم من الدجاج المقطع على شكل قطع
- 8 فصوص ثوم مسحوق
- 150 كأس بقدونس مفروم
- ملح وفلفل أسود قدر الكفاية

### نصيحة!

يمكن استعمال دجاج مجمّد

### التحضير

- تبّل الدجاج بالثوم والملح والفلفل الأسود حسب الطلب

### الطهي

- سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع الحلقات في السلال، واضبط وظيفة اللحم "POLLO" ووقت الطهي على 10 دقائق
- خُصّ سلّة القلاية بين الحين والآخر
- من أجل طهي المكوّنات بشكل متجانس. رشّ على قطع الدجاج بقدونس مفروم قبل تقديمه.

# CUPCAKE AL LIMONE

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 65 gr. di farina di frumento
- 100 gr. di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiai di latte
- 110 ml. d'olio di semi
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- Scorza di un limone
- 6 stampini per cupcake




## CONSIGLIO!

Se volete potete usare altra frutta o cioccolata.  
Cuocere 3 stampini alla volta (o in base alla grandezza)

## PREPARAZIONE

Versare la farina, lo zucchero e il lievito per dolci in una ciotola. Aggiungere l'uovo, il latte, il succo di limone e l'olio. Mischiare tutti gli ingredienti e versare il composto negli stampini per cupcake. Cospargere con scorza di limone.

## COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere gli stampini nell'apparecchio e impostare la funzione **DOLCI** 
- Controllare se i cupcake sono pronti con uno stuzzicadenti: se lo stuzzicadenti rimane pulito i cupcake sono pronti.
- Rimuovere i cupcake con una paletta e lasciarli freddare prima di rimuoverli dagli stampini.



### Ingredients for 6 persons:

- 65 gr. wheat flour
- 100 gr. sugar
- 1 tsp. baking powder
- 2 Tbsp milk
- 110 ml. oil
- 1 egg
- 1 Tbsp lemon juice
- Lemon zest from 1 lemon
- 6 cupcake tins



## 13. LEMON CUPCAKES

### Tip!

If you want, you can use other fruits or chocolate. Bake 3 cupcake at a time (depending on the size of the mould)

### Preparation

Sift flour, sugar and baking powder into a bowl. Add egg, milk, lemon juice and oil. Mix all ingredients well and pour into cupcake tins. Strew with lemon zest.

### Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the moulds in the device and select the PASTRY program. Or check if cupcakes are done by sticking in a toothpick - if the toothpick comes up without any batter, the cupcakes are done. Remove the cupcakes with a turner and let them cool before removing from the tins.



### Zutaten für 6 Personen:

- 65 g Weizenmehl
- 100 Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Milch
- 110 ml Keimöl
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Zitronenschale
- 6 Cupcake-Formen



## 13. ZITRONEN-CUPCAKE

### Ratschlag!

Wenn Sie möchten, können Sie anderes Obst oder Schokolade verwenden. Garen Sie jeweils 3 Formen (oder je nach Größe)

### Zubereitung

Geben Sie das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Schüssel. Fügen Sie das Ei, die Milch, den Zitronensaft und das Öl hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten und geben Sie die Mischung in die Cupcake-Formen. Bestreuen Sie abschließend mit Zitronenschale.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Geben Sie die Formen in das Gerät und stellen Sie die Funktion SÜBSPEISEN ein. Überprüfen Sie mit einem Zahnstocher, ob die Cupcakes fertig sind. Entnehmen Sie die Cupcakes mit einem Pfannenwender und lassen Sie sie auskühlen bevor Sie die aus den Formen nehmen.



## 13. كَب كِيك بِاللِيمُون

- المكوّنات لـ 6 أشخاص:
- ½ كأس من دقيق القمح
- ½ كأس من السكر
- 1 كأس من خميرة الحلوى
- 2 ملعقة من الجليب
- 1 بيضة
- 1 ملعقة من عصير الليمون
- قشر ليمون
- 6 قوالب كَب كِيك
- ½ كأس من زيت البذور

### نصيحة!

• إذا أردتم، يمكنكم استعمال فاكهة أخرى أو شوكولاتة. أطهي 3 "كَب كِيك" كل مرة (أو بناء على الحجم)

### التحضير

• أسكب الدقيق والسكر وخميرة الحلوى داخل صحن. أضف البيض والحليب وعصير الليمون والزيت. اخلط جميع المكوّنات، ثم اسكب الخليط داخل قوالب الكَب كِيك. رش قشر الليمون.

### الطهي

- سخّن المقلاة لمدة 4-6 دقائق بدرجة 200 مئوية.
- ضع القوالب الصغيرة داخل الجهاز، ثم اضبط وظيفة حلويات
- تحقّق من نضج الكَب كِيك بواسطة نكّاشة أسنان: إذا بقيت نكّاشة الأسنان نظيفة/ فهذا يدلّ على أن الكَب كِيك أصبح جاهز.
- أبعد الكَب كِيك بواسطة ملعقة مسطّحة، واتركها تبرد قبل أن تبعداها من القوالب.

## BISCOTTI AL CIOCCOLATO

- 125 gr. di farina di frumento
- 100 gr. di zucchero di canna
- 100 gr. di zucchero semolato
- 60 gr. di cacao in polvere
- 1 uovo
- 60 gr. di cioccolato fondente, tagliato a piccoli pezzi
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiai di burro, a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pezzo di carta di alluminio per foderare il fondo del cestello




### CONSIGLIO!

È possibile usare 80 gr di noci al posto della cioccolata. È possibile conservare i biscotti in un contenitore di vetro con coperchio e riscaldarli per 15 secondi nel microonde prima di servirli.

### PREPARAZIONE

Mischiare tutti gli ingredienti con le mani (eccetto la cioccolata) in una ciotola fino a che sarà possibile formare delle palline. Se necessario aggiungere farina fino a ottenere un composto uniforme. Stendere l'impasto su una superficie piatta e cospargerlo con i pezzettini di cioccolata. Impastare di nuovo. Formare dei biscotti di circa 3 cm di diametro.

### COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i biscotti a 1,5 cm l'uno dall'altro nel cestello foderato con carta d'alluminio. Selezionare la funzione **DOLCI** , impostare timer 5 minuti. Cuocere 3-4 biscotti alla volta per ogni cestello in base allo spazio utile. È possibile cuocere i biscotti per altri 2 minuti per un risultato più croccante
- Usare uno strumento adatto per rimuovere i biscotti e lasciarli freddare sopra una teglia.





### Ingredients for 15 persons:

- 125 gr. wheat flour
- 100 gr. cane sugar
- 100 gr. white sugar
- 60 gr. cocoa powder
- 1 egg
- 60 gr. dark chocolate, cut into pieces
- 1 tsp. baking powder
- 1 tsp. baking soda
- 1 pinch salt
- 2 Tbsp butter, unsalted, at room temperature
- 1 tsp. vanilla sugar
- 1 piece of aluminium foil to line the bottom of the frying basket

### Tip!

Substitute 1/2 cup of nuts for the dark chocolate for a different flavour. You can store the cookies in a glass container with lid and warm them for 15 seconds in a microwave oven before serving.

### Preparation

Mix all ingredients (except chocolate) by hand in a bowl until you can form balls from the mixture. Add more flour if necessary to form an even mixture. Roll out the batter on a flat surface and sprinkle with pieces of dark chocolate. Mix again well. Form approx. 3 cm large cookies.

### Cooking

Preheat the Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the biscuits 1.5 cm apart in the basket covered with aluminium foil. Select the BAKE function and set timer to 5 minutes Cook 3-4 cookies at a time in each basket depending on space available. Cook the cookies for a further 2 minutes for a crispier result. Use an appropriate kitchen utensil to remove the cookies and let them cool on a tray.



## 14. CHOCOLATE COOKIES



### Zutaten für 15 Personen:

- 125 g Weizenmehl
- 100 g brauner Zucker
- 100 g Kristallzucker
- 60 g Kakaopulver
- 1 Ei
- 60 g dunkle Schokolade, in kleine Stückchen geschnitten
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Bikarbonat
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Butter, bei Raumtemperatur
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Stück Aluminiumfolie, um den Boden des Korbs auszukleiden



## 14. SCHOKOLADENKEKSE

### Ratschlag!

Es ist möglich, 80 g Nüsse anstelle der Schokolade zu verwenden. Es ist möglich, die Kekse in einem Glasbehälter mit Deckel aufzubewahren und sie vor dem Servieren 15 Sekunden in der Mikrowelle zu erwärmen.

### Zubereitung

Vermischen Sie in einer Schüssel alle Zutaten mit den Händen (mit Ausnahme der Schokolade) bis es möglich ist, kleine Kugeln zu formen. Falls erforderlich, fügen Sie Mehl hinzu, um eine gleichmäßige Mischung zu erhalten. Verteilen Sie den Teig auf einer ebenen Fläche und bestreuen Sie ihn mit den Schokoladenstückchen. Verkneten Sie den Teig erneut. Formen Sie Kekse mit etwa 3 cm Durchmesser.

### Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kekse 1.5 cm voneinander entfernt in den mit Aluminiumfolie ausgekleideten Korb. Wählen sie die SÜßSPEISEN-Funktion, und stellen Sie den Timer auf 5 Minuten. Je nach verfügbarem Platz sollten pro Korb 3-4 Kekse auf einmal backen. Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie die Kekse weitere 2 Minuten backen. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Kekse herauszunehmen und lassen Sie sie auf einem Backblech abkühlen.



## 14. بسكويت بالشوكولاتة

المكونات لـ 15 شخص:

- 125 غم من دقيق القمح
- 1 بيضة
- 100 غم من سكر الفصب
- 60 غم من الشوكولاتة السمراء مقسمة إلى قطع صغيرة
- 100 غم من السكر الناعم
- 1 ملعقة من خميرة الحلوى
- 60 غم من مسحوق الكاكاو
- 1 ملعقة من البيكربونات
- قليل من الملح
- 2 ملعقة من الزبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 1 ملعقة من سكر الونيلية
- 1 قطعة من ورق الألمنيوم لتغطية أرضية السلة

### نصيحة!

- يمكن استعمال 80 من الجوز بدلاً من الشوكولاتة. يمكن فظ البسكويت داخل وعاء من الزجاج مع غطاء وتسخينه لمدة 15 دقيقة داخل فرن الميكرويف قبل تقديمه.
- التحضير
- اخلط جميع المكونات باليد (باستثناء الشوكولاتة) داخل وعاء إلى غاية أن يصبح بالإمكان تشكيل كرات. عند الضرورة أضف دقيق قمح إلى غاية أن تحصل على خليط متجانس. مدّ الخلطة على سطح مسنور ورش عليها قطع الشوكولاتة. اعجن من جديد. شك بسكويت بقطر 3 سم تقريباً.
- الطهي
- سخن المقلاة مسبقاً لمدة 4-6 دقائق وبدرجة 200 مئوية.
- ضع البسكويت على مسافة 1,5 سم من بعضها البعض في السلة المبطنة بورق الألمنيوم. حدد وظيفة الحلويات "DOLCI"، واضبط المؤقت لمدة 5 دقائق. اخبز 3-4 قطع بسكويت في كل مرة لكل سلة حسب المساحة الصالحة للاستخدام. يمكنك خبز قطع البسكويت لمدة دقيقتين إضافيتين للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
- أداة مناسبة لإبعاد البسكويت، ثم ضعه على صنية لكي يبرد.

***Ariete***

AIRY Fryer  
DUAL





***Ariete***

AIRY Fryer  
DUAL