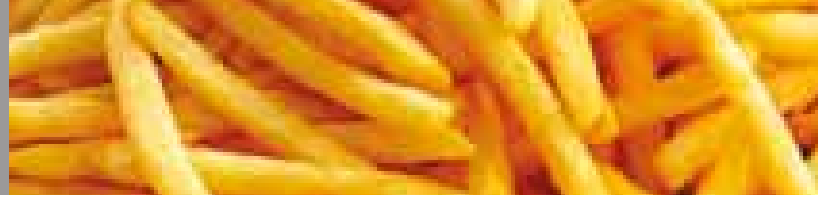


***Ariete***

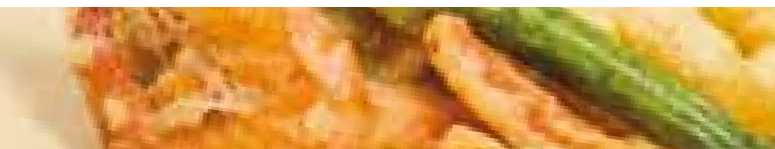


Recipe Book

# INDEX



- pag. 2** 1. Patatine surgelate - Deep-frozen chips - Tiefgekühlte Pommes frites - Patatas fritas congeladas
- pag. 4** 2. Patatine fatte in casa (bastoncino) - Home-made chips - Hausgemachte Pommes frites (Stäbchen) - Patatas fritas caseras (bastones)
- pag. 6** 3. Patatine fatte in casa (fette) - Home-made potato chips - Hausgemachte Pommes frites (Scheiben) - Patatas fritas caseras (rodajas)
- pag. 8** 4. Patatine fatte in casa (spicchi) - Home-made potato wedges - Hausgemachte Pommes frites (Schnitze) - Patatas fritas caseras (gajos)
- pag. 10** 5. Polenta piccante - Spicy polenta - Scharfe Polenta - Polenta picante
- pag. 12** 6. Crocchette surgelate - Deep-frozen croquettes - Tiefgekühlte Krokette - Croquetas congeladas
- pag. 14** 7. Gamberi alla paulista - São Paulo-style shrimp - Garnelen nach Paulista-Art - Camarones a la paulista
- pag. 16** 8. Polpette di merluzzo - Stockfish balls - Kabeljau-Frikadellen - Albóndigas de bacalao
- pag. 18** 9. Crocchette di pollo surgelate - Deep-frozen chicken nuggets - Tiefgekühlte Hähnchenkrokette - Croquetas de pollo congeladas
- pag. 20** 10. Filet mignon ai peperoni - Filet mignon with paprika - Filet Mignon mit Paprika - Filet mignon con pimientos
- pag. 22** 11. Medaglioni di filet mignon con crema al gorgonzola - Medallions of filet mignon with gorgonzola cream - Medallions vom Filet Mignon mit Gorgonzola-Creme - Medallones de filet mignon con crema de gorgonzola
- pag. 24** 12. Pollo piccante - Spicy chicken - Scharfes Hähnchen - Pollo picante
- pag. 26** 13. Cupcake al limone - Lemon Cupcakes - Zitronen-Cupcake - Cupcake de limón
- pag. 28** 14. Biscotti al cioccolato - Chocolate cookies - Schokoladenkekse - Galletas de chocolate



La friggitrice ad aria ha  
**8 PROGRAMMI PREIMPOSTATI**,  
 selezionabili tramite il tasto **M**,  
 oppure è possibile  
**selezionare manualmente**  
**tempi e temperature desiderati.**

The air fryer includes **8 PRE-SET PROGRAMS**, which can be selected by pressing the **M** button. Otherwise, you can **manually select the desired times and temperatures.**











		TEMPERATURA (C°) Temperature (C°)	TEMPO (min) Time (min.)
	1 <b>PATATE FRITTE SURGELATE</b> Frozen fries	200	15
	2 <b>PATATE FRESCHE</b> Fresh potatoes	200	25
	3 <b>Bistecca/Carne rossa</b> Steak/red meat	190	20
	4 <b>PESCE</b> Fish	180	15
	5 <b>POLLO</b> Chicken	190	25
	6 <b>PIZZA</b>	180	12
	7 <b>Dolci</b> Baked dessert	160	30
	8 <b>Riscaldamento</b> Heating system	130	15

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



# 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 nel cestello della friggitrice e impostare la funzione PATATE FRITTE SURGELATE 
- 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

### 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 potatoes into the frying basket and select the FROZEN FRIES program.

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



## 1. DEEP-FROZEN CHIPS



### Zutaten für 5-7 Personen:

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

### 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. Geben Sie die Kartoffeln in den Korb der Fritteuse und stellen Sie die Funktion TIEFGEFRORENE POMMES FRITES ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



## 1. TIEFGEKÜHLTE POMMES FRITES



### Ingredientes para 5-7 personas:

- 2 kg (4.4 lb) de patatas fritas congeladas
- 2- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

### Preparación

Quite las patatas del congelador 20 minutos antes del uso. Seque las patatas con papel de cocina. Elimine el hielo eventual para obtener un resultado uniforme y crujiente. Ponga las patatas en un recipiente y úntelas con aceite de oliva o vierta el aceite directamente sobre las patatas, mezcle bien.

### Cocción

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las patatas en la cesta de la freidora y seleccione la función PATATAS FRITAS CONGELADAS. Agite la cesta de la freidora un par de veces durante la cocción. Sale al gusto antes de servir.



## 1. PATATAS CONGELADAS



## 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 nell'apparecchio e impostare la funzione PATATE FRITTE 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 potatoes in the device and select the FRESH FRIES program. 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. Geben Sie die Kartoffeln in das Gerät und stellen Sie die Funktion FRISCHE POMMES FRITES ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.

## 2. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (stäbchen)



### Ingredientes para 5-7 personas:

- 2 kg (4.4 lb) de patatas cortadas en bastones
- 2- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

### Preparación

Pele las patatas y córtelas en bastones. Lave las patatas y séquelas con papel de cocina. Ponga las patatas en un recipiente y úntelas con aceite de oliva o vierta el aceite directamente sobre las patatas, mezcle bien.

### Cocción

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las patatas en el aparato y seleccione la función PATATAS FRITAS FRESCAS. Agite la cesta cada 10 minutos. Sale al gusto antes de servir.

## 2. PATATAS FRITAS CASERAS (en bastones)



## 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 nell'apparecchio e impostare la funzione PATATE FRITTE 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 potatoes in the device and select the FRESH FRIES program. 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. Geben Sie die Kartoffeln in das Gerät und stellen Sie die Funktion FRISCHE POMMES FRITES ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.

## 3. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (scheiben)



### Ingredientes para 5-7 personas:

- 2 kg (4,4 lb) de patatas cortadas en rodajas
- 2- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

### Preparación

Pele las patatas y córtelas en rodajas. Lave las patatas y séquelas con papel de cocina. Ponga las patatas en un recipiente y úntelas con aceite de oliva o vierta el aceite directamente sobre las patatas, mezcle bien.

### Cocción

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las patatas en el aparato y seleccione la función PATATAS FRITAS FRESCAS. Agite la cesta cada 10 minutos. Sale al gusto antes de servir.

## 3. PATATAS FRITAS CASERAS (rodajas)



## 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 nell'apparecchio e impostare la funzione PATATE FRITTE 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 potatoes in the device and select the FRESH FRIES program. 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. Geben Sie die Kartoffeln in das Gerät und stellen Sie die Funktion FRISCHE POMMES FRITES ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.

**4. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES  
(schnitze)****Ingredientes para 5-7 personas:**

- 2 kg (4.4 lb) de patatas cortadas en gajos
- 2- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

**Preparación**

Corte las patatas en gajos (corte cada patata en seis gajos). Lave las patatas y séquelas con papel de cocina. Ponga las patatas en un recipiente y úntelas con aceite de oliva o vierta el aceite directamente sobre las patatas, mezcle bien.

**Cocción**

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las patatas en el aparato y seleccione la función PATATAS FRITAS FRESCAS. Agite la cesta cada 10 minutos. Sale al gusto antes de servir.

**4. PATATAS FRITAS CASERAS  
(gajos)**



# 5 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 nel cestello 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

## 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 the strips in the frying basket for 15-20 minutes and shake the frying basket while frying to prevent scorching.



### 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

## 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. Geben Sie die Scheiben für 15-20 Minuten in den Korb und rütteln Sie den Korb während des Frittierens, um zu verhindern, dass die Polenta anbrennt.



### Ingredientes para 5-7 personas:

- 1,2 L de agua fría
- 320 g de polenta precocida
- 4 cucharadas de mayonesa
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 2 guindillas, quitando los tallos y las semillas
- Sal al gusto

## 5. POLENTA PICANTE

### ¡Consejo!

Puede utilizar polenta hecha en casa en lugar de polenta precocida. Para asegurarse de que la polenta esté picante, úntela con aceite de oliva con un cepillo y espolvórela con guindilla antes de freirla.

### Preparación

Mezcle todos los ingredientes en una olla y caliente suavemente hasta que los ingredientes se solidifiquen un poco. Espolvoree la mezcla en una hoja cuadrada de papel de horno engrasada. La mezcla debe ser plana y uniforme. Coloque la mezcla en la nevera, déjela enfriarse y solidificarse. Saque la polenta de la nevera y córtela en lonchas gruesas de 1,5 cm (0,6 in).

### Cocción

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las lonchas en la cesta durante 15-20 minutos y agite la cesta durante la fritura para evitar que la polenta se queme.



# 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 nel cestello. Impostare il timer a 5-10 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

**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 frying basket. Set the timer to 5-10 minutes. Shake the frying basket once or twice while frying so the croquettes brown evenly.

---

**6. DEEP-FROZEN CROQUETTES****Zutaten für 5-7 Personen:**

- 1,2 kg (2,64 lb.) 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. Geben Sie die Kroketten in den Korb. Stellen Sie den Timer auf 5-10 Minuten ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit.

---

**6. TIEFGEKÜHLTE KROKETTEN****Ingredientes para 5-7 personas:**

- 1,2 kg (2,64 lb) de croquetas congeladas

**Preparación**

Coloque las croquetas en la freidora sin descongelarlas. Antes, seque las croquetas con papel de cocina. Elimine el hielo eventual para obtener un resultado uniforme y crujiente.

**Cocción**

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque las croquetas en la cesta. Programe el temporizador a 5-10 minutos. Agite la cesta de la freidora un par de veces durante la cocción.

**6. CROQUETA CONGELADAS**



# 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 nel cestello della friggitrice e impostare la funzione CROSTACEI  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 into the frying basket, select the SHELLFISHES program and wait 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. Geben Sie die Garnelen in den Korb der Fritteuse und stellen Sie die Funktion KRUSTENTIERE ein, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Rütteln Sie ab und zu den Korb der Fritteuse, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.

## 7. GARNELEN NACH PAULISTA-ART



### Ingredientes para 5-7 personas:

- 600 g de camarones frescos y lavados de tamaño medio
- Zumo de 1 limón
- 2 dientes de ajo, machacados
- 3 cucharadas de harina de trigo
- Sal al gusto

### ¡Consejo!

Espolvoree los camarones de perejil finamente picado antes de servir. Puede utilizar camarones congelados en lugar de camarones frescos. Descongele los camarones antes de freírlos para reducir el tiempo de preparación.

### Preparación

Quite las cabezas y la cáscara de los camarones. Aliñe los camarones con sal, zumo de limón y ajo. Deje secar los camarones en un colador. Ponga dos capas de papel absorbente en el plato y coloque los camarones para secarlos. Tamice la harina y enharine completamente los camarones. Los camarones deben estar secos, de lo contrario se pegan entre sí.

### Cocción

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque los camarones en la cesta de la freidora y seleccione la función CRUSTÁCEOS hasta que adquieran un color dorado oscuro. Agite la cesta de la freidora de vez en cuando para cocinar los ingredientes de manera uniforme.

## 7. CAMARONES A LA PAULISTA



# 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 del cestello per 10 minuti a 200° C.
- 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

### 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 codfish balls into the lower part of the frying basket, for 10 minutes at 200°C. Shake the frying basket from time to time to fry the ingredients evenly.

## 8. STOCKFISH BALLS



### 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. Geben Sie die Frikadellen für 10 Minuten bei 220° C in den unteren Teil des Korbs. Rütteln Sie ab und zu den Korb der Fritteuse, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.



### Ingredientes para 5-7 personas:

- 200 g de bacalao, limpio, precocinado, fileteado
- 400 g de patatas
- 2 yemas de huevo
- 180 g de perejil y cebollas finamente picadas
- 2 dientes de ajo, machacados
- 4 cucharadas de harina de trigo
- Aceite de oliva para ungir las manos
- Sal y pimienta negra al gusto

## 8. ALBÓNDIGAS DE BACALAO

### Preparación

Cueza y aplaste las patatas. Deje enfriar las patatas. Mezcle las patatas aplastadas y el bacalao fileteado, luego añada los otros ingredientes. Sal y pimienta negra al gusto La mezcla debe tener una consistencia adecuada para formar albóndigas. Añada también harina de trigo. Unja sus manos con aceite de oliva y forme las albóndigas con la mezcla.

### Cocción

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las albóndigas en la parte inferior de la cesta durante 10 minutos a 200°C. Agite la cesta de la freidora de vez en cuando para cocinar los ingredientes de manera uniforme.



# 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 nel cestello.
- 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 nuggets in the frying basket. 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. Geben Sie die Hähnchenkroketten in den Korb. Stellen Sie die Funktion HÄHNCHEN ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit für ein gleichmäßiges Ergebnis.

---

**Ingredientes para 5-7 personas:**

• 1,2 kg (2,64 lb) de croquetas de pollo congeladas

**9. CROQUETAS DE POLLO CONGELADAS****Preparación**

Quite las croquetas de pollo del congelador 20 minutos antes del uso. En primer lugar, seque las croquetas de pollo con papel de cocina. Elimine el hielo eventual para obtener un resultado uniforme y crujiente.

**Cocción**

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las croquetas de pollo en la cesta. Seleccione la función POLLO. Agite la cesta de la freidora un par de veces durante la cocción para obtener un resultado uniforme.

## 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 nel cestello e impostare la funzione CARNE ROSSA 
- 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 mixture into the frying basket and select the RED MEAT program. 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 bepinseln 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. Geben Sie die Mischung in den Korb und stellen Sie die Funktion ROTES FLEISCH 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.

**Ingredientes para 4 personas:**

- 300 g de filet mignon cortado en tiras finas
- 1 cebolla picada en trozos grandes
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 pimiento rojo cortado en tiras finas
- Sal y pimienta negra al gusto

**10. FILET MIGNON CON PIMIENTOS****¡Consejo!**

Puede utilizar la salsa de soja en lugar de la salsa Worcestershire y añadir 1/2 taza de champiñones picados (150 g).

**Preparación**

Ponga los filetes y las tiritas de pimiento y de cebolla en una hoja de papel de horno y, con un cepillo, úntelas con una mezcla de aceite de oliva y salsa Worcestershire. Espolvoree con pimienta negra al gusto.

**Cocción**

Precalente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga la mezcla en la cesta y seleccione la función CARNE ROJA. Agite la cesta cada 10 minutos para cocinar los ingredientes de manera uniforme. Coloque los ingredientes cocinados en una hoja de papel de horno y añada sal al gusto.

## 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 nel cestello e cuocere per 10 minuti. Girare i medaglioni a metà cottura per un risultato uniforme.
- 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
- 250 g. cream cheese
- 2 Tbsp milk

**11. MEDAILLONS OF FILET MIGNON WITH GORGONZOLA CREAM****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 medallions in the frying basket and cook for 10 minutes. Turn medallions at half time so they cook evenly. 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
- 250 g streichfähiger Käse
- 2 Esslöffel Milch

**11. MEDAILLONS VOM FILET MIGNON MIT GORGONZOLA-CREME****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. Geben Sie die Medallions in den Korb und garen Sie für 10 Minuten. Wenden Sie die Medallions nach der Hälfte der Garzeit für ein gleichmäßiges Ergebnis. 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.

**Ingredientes para 2 personas:**

- 4 medallones de filet mignon, de unos 3 cm de espesor
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1 cucharada de queso gorgonzola
- 250 g queso crema
- 2 cucharadas de leche

**11. MEDALLONES DE FILET MIGNON CON CREMA DE GORGONZOLA****¡Consejo!**

No sale la carne hasta el final de la cocción en la freidora; esto permite que el sabor se mantenga intacto y evita que la carne se seque.

**Preparación de los medallones:**

Sazone los medallones en ambos lados con pimienta negra (preferiblemente recién molida).

**Crema de gorgonzola:**

Derrita el queso crema y el queso gorgonzola en una sartén y añada la leche. A continuación, retire la sartén del fuego.

**Cocción**

Pre caliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque los medallones en la cesta y cocínelos durante 10 minutos. Gire los medallones a media cocción para obtener un resultado uniforme. Retire los medallones del aparato y póngalos en una hoja de papel de horno. Sale al gusto los medallones y añada la crema de gorgonzola.

 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 il pollo a fette nel cestello per 30-38 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 sliced chicken in the frying basket for 30-38 minutes. Shake the frying basket from time to time to fry the ingredients evenly. Strew sliced chicken with chopped parsley before serving.

**12. SPICY CHICKEN****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. Geben Sie das in Scheiben geschnittene Hähnchen für 30-38 Minuten in den Korb. 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. SCHARFES HÄHNCHEN****Ingredientes para 4 personas:**

- 600 g de pollo cortado en trozos
- 8 dientes de ajo, machacados
- 150 g de perejil picado
- Sal y pimienta negra al gusto

**¡Consejo!**

Se puede utilizar pollo congelado.

**Preparación**

Sazone el pollo con ajo, sal y pimienta negra al gusto.

**Cocción**

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque los trozos de pollo en la cesta durante 30-38 minutos. Agite la cesta de la freidora de vez en cuando para cocinar los ingredientes de manera uniforme. Espolvoree el pollo con perejil finamente picado antes de servir.

**12. POLLO PICANTE**

# 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 cioccolato.  
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.

**Ingredientes para 6 personas:**

- 65 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de levadura para repostería
- 2 cucharadas de leche
- 110 ml de aceite de semillas
- 1 huevo
- 1 cucharada de zumo de limón
- Ralladura de un limón
- 6 moldes para cupcake

**13. CUPCAKE DE LIMÓN****¡Consejo!**

Si lo desea, puede usar otra fruta o chocolate. Cocine 3 moldes a la vez (o en función del tamaño).

**Preparación**

Ponga la harina, el azúcar y la levadura de repostería en un bol. Añada el huevo, la leche, el zumo de limón y el aceite. Mezcle todos los ingredientes y vierta la mezcla en los moldes para cupcake. Espolvoree con cáscara de limón.

**Cocción**

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque los moldes en el aparato y seleccione la función DULCES. Compruebe si los cupcake están listos con un palillo de dientes: si el palillo de dientes se queda limpio los cupcake están listos. Retire los cupcake con una espátula y déjelos enfriar antes de sacarlos de los moldes.

## 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 cucchiari 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. Cuocere 3/4 biscotti alla volta in base allo spazio utile nella friggitrice per 5 minuti a temperatura media (160°C-180°C). 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 cookies apart in the frying basket covered with aluminum foil (about 1,5cm between the cookies). Bake 3/4 cookies (depending on the space) at a time for 5 minutes at medium heat (160 °C - 180 °C). Depending on your preference, you can bake the cookies for 2 more minutes for a crisper 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

### 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. Geben Sie die Kekse in einem Abstand von 1,5 cm voneinander in den mit Aluminiumfolie ausgelegten Korb. Garen Sie jeweils 3/4 Kekse in Abhängigkeit vom Nutzraum in der Fritteuse für 5 Minuten bei mittlerer Temperatur (160°C-180°C). Es ist möglich, die Kekse für weitere 2 Minuten für ein knusprigeres Ergebnis zu garen. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Kekse herauszunehmen und lassen Sie sie auf einem Backblech abkühlen.

## 14. SCHOKOLADENKEKSE



### Zutaten für 15 Personen:

- 125 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar de caña
- 100 g de azúcar en polvo
- 60 g cacao en polvo
- 1 huevo
- 60 g de chocolate negro, cortado en trozos pequeños
- 1 cucharadita de levadura para repostería
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de mantequilla, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 1 trozo de papel de aluminio para cubrir el fondo de la cesta

### ¡Consejo!

Se pueden utilizar 80 g de nueces en lugar del chocolate. Es posible guardar las galletas en un contenedor de vidrio con tapa y calentarlas durante 15 segundos en el microondas antes de servir las.

### Preparación

Mezcle todos los ingredientes con las manos (excepto el chocolate) en un bol hasta que se puedan formar unas bolas. Si es necesario, añada harina hasta obtener una mezcla uniforme. Estire la masa sobre una superficie plana y espolvoree con los trocitos de chocolate. Vuelva a amasar. Forme unas galletas de unos 3 cm de diámetro.

### Cocción

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque las galletas a una distancia de 1,5 cm una de otra en la cesta forrada con papel de aluminio. Cocine 3/4 galletas a la vez, según el espacio útil en la freidora, durante 5 minutos a temperatura media (160°C-180°C). Puede añadir 2 minutos más de cocción para obtener un resultado más crujiente. Utilice un utensilio adecuado para sacar las galletas y déjelas enfriar sobre una bandeja para hornear.

## 14. GALLETAS DE CHOCOLATE

***Ariete***