

Ariete



Recipe Book





page 9

1. Patatine surgelate

page 16

2. Patatine fatte in casa (bastoncino)

page 23

3. Patatine fatte in casa (fette)

page 30

4. Patatine fatte in casa (spicchi)

page 37

5. Polenta piccante

page 44

6. Crocchette surgelate

page 51

7. Gamberi alla paulista

page 58

8. Polpette di merluzzo

page 65

9. Crocchette di pollo surgelate

page 72

10. Filet mignon ai peperoni

page 79

11. Medaglioni di filet mignon con crema al gorgonzola

page 86

12. Pollo piccante

page 93

13. Cupcake al limone

page 100

14. Biscotti al cioccolato





page 10

1. Deep-frozen chips

page 17

2. Home-made chips

page 24

3. Home-made potato chips

page 31

4. Home-made potato wedges

page 38

5. Spicy polenta

page 45

6. Deep-frozen croquettes

page 52

7. São Paulo-style shrimp

page 59

8. Stockfish balls

page 66

9. Deep-frozen chicken nuggets

page 73

10. Filet mignon with paprika

page 80

11. Medaillons of filet mignon with gorgonzola cream

page 87

12. Spicy chicken

page 94

13. Lemon Cupcakes

page 101

14. Chocolate cookies





page 11

1. Frites surgelées

page 18

2. Frites maison (en bâtonnets)

page 25

3. Frites maison (en tranches)

page 32

4. Frites maison (en quartiers)

page 39

5. Polenta épicée

page 46

6. Croquettes surgelées

page 53

7. Crevettes à la pauliste

page 60

8. Beignets de morue

page 67

9. Nuggets de poulet surgelés

page 74

10. Filet mignon aux poivrons

page 81

11. Médillons de filet mignon à la crème de gorgonzola

page 88

12. Poulet épicé

page 95

13. Cupcake au citron

page 102

14. Biscuits au chocolat





Seite 12

1. Tiefgekühlte Pommes frites

Seite 19

2. Hausgemachte Pommes frites (Stäbchen)

Seite 26

3. Hausgemachte Pommes frites (Scheiben)

Seite 33

4. Hausgemachte Pommes frites (Schnitze)

Seite 40

5. Scharfe Polenta

Seite 47

6. Tiefgekühlte Krokette

Seite 54

7. Garnelen nach Paulista-Art

Seite 61

8. Kabeljau-Frikadellen

Seite 68

9. Tiefgekühlte Hähnchenkrokette

Seite 75

10. Filet Mignon mit Paprika

Seite 82

11. Medaillons vom Filet Mignon mit Gorgonzola-Creme

Seite 89

12. Scharfes Hähnchen

Seite 96

13. Zitronen-Cupcake

Seite 103

14. Schokoladenkekse





página 13

1. Patatas fritas congeladas

página 20

2. Patatas fritas caseras (bastones)

página 27

3. Patatas fritas caseras (rodajas)

página 34

4. Patatas fritas caseras (gajos)

página 41

5. Polenta picante

página 48

6. Croquetas congeladas

página 55

7. Camarones a la paulista

página 62

8. Albóndigas de bacalao

página 69

9. Croquetas de pollo congeladas

página 76

10. Filet mignon con pimientos

página 83

11. Medallones de filet mignon con crema de gorgonzola

página 90

12. Pollo picante

página 97

13. Cupcake de limón

página 104

14. Galletas de chocolate





رقائق بطاطا مجمّدة	1. pag. 14
بطاطا معدّة في البيت (عصي)	2. pag. 21
بطاطا معدّة في البيت (أسافين)	3. pag. 28
بطاطا معدّة في البيت (أسافين)	4. pag. 35
بولينتا حارّة	5. pag. 42
كروكيت مجمّدة	6. pag. 49
جمبري على الطريقة البرازيلية	7. pag. 56
كرات من سمك القدّ	8. pag. 63
كروكيت دجاج مجمّد	9. pag. 70
فيليه مينيون مع فلفل	10. pag. 77
ميداليات من فيليه المينيون مع كريم من جبن جورجونزولا	11. pag. 84
دجاج حارّ	12. pag. 91
كب كيك بالليمون	13. pag. 98
بسكويت بالشوكولاتة	14. pag. 105





strona 15

strona 22

strona 29

strona 36

strona 43

strona 50

1. Frytki mrożone
2. Frytki domowej roboty (słupki)
3. Frytki domowej roboty (plastry)
4. Frytki domowej roboty (cząstki)
5. Pikantna polenta
6. Krokiety mrożone

strona 57

strona 64

strona 71

strona 78

strona 85

strona 92

7. Krewetki z grilla
8. Klopsiki z dorsza
9. Nuggetsy z kurczaka mrożone
10. Polędwica z papryką
11. Medaliony z polędwicy z sosem z gorgonzoli
12. Pikantny kurczak

strona 99

strona 106

13. Babeczki cytrynowe
14. Ciastka czekoladowe



Con due cestelli

per cottura separata dei cibi,

HA 11 PROGRAMMI PRE-IMPOSTATI

per cuocere varie tipologie di pietanze.

With 2 baskets

for different recipes at the same time.

IT HAS 11 PRE-SET PROGRAMS

to cook different kind of food.



			TEMPERATURA (C°) Temperature (C°)	TEMPO Time
MAX CRISP	1	FUNZIONE MAX CRISP MAX CRISP Function	200	10 min
	2	PATATE FRITTE SURGELATE Frozen Chips	200	15 min
	3	PATATE FRESCHE Fresh Potatoes	200	25 min
	4	BISTECCA/CARNE ROSSA Steak/red meat	190	20 min
	5	PESCE Fish	180	15 min
	6	POLLO Chicken	190	25 min
	7	PIZZA	180	12 min
	8	ESSICCAZIONE Dehydrate	65	8 hr
	9	DOLCI Baked dessert	160	30 min
	10	RISCALDAMENTO Heating system	130	15 min
	11	SCONGELAMENTO Defrost	50	15 min

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

1 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.



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.



1. DEEP-FROZEN CHIPS

MAX
CRISP

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 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.

1. FRITES SURGELÉES

MAX
CRISP

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 2 kg (4.4 lb) de frites surgelées
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel selon votre goût

PRÉPARATION

Retirer les frites du congélateur 20 minutes avant utilisation. Éponger les frites avec du papier absorbant.

Retirer toute glace éventuelle pour un résultat uniforme et croustillant. Mettre les pommes de terre dans un bol et les badigeonner d'huile d'olive ou verser l'huile directement sur les pommes de terre, mélanger soigneusement.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Mettre les pommes de terre dans les paniers de la friteuse et sélectionner la fonction MAX CRISP

Secouer le panier de la friteuse quelques fois pendant la cuisson.

Saler selon votre goût avant de servir.

1. TIEFGEKÜHLTE POMMES FRITES

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. 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. PATATAS CONGELADAS

MAX
CRISP

INGREDIENTES PARA 5-7 PERSONAS:

- 2 kg (4.4 lb) de patatas 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 las cestas de la freidora y seleccione la función MAX CRISP. Agite la cesta de la freidora un par de veces durante la cocción. Sale al gusto antes de servir.



- المكوّنات لـ 5-7 أشخاص:
- 2 كغم (4,4 ليبرا) من البطاطا المجمّدة
 - 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 لمُدّة 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.

1. FRYTKI MROŻONE

MAX
CRISP

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 2 kg (4,4 funta) mrożonych frytek
- 2 – 3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól do smaku

PRZYGOTOWANIE

Wyjąć frytki z zamrażarki na 20 minut przed użyciem. Frytki osuszyć papierowym ręcznikiem. Usunąć ewentualny pozostały lód, aby uzyskać równomiernie wypieczony i chrupiący produkt. Umieścić frytki w misce i posmarować oliwą z oliwek lub poleć oliwą bezpośrednio. Dokładnie wymieszać.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200°C.
Umieścić ziemniaki w koszach frytkownicy i ustawić funkcję MAX CRISP.
Podczas smażenia należy kilkakrotnie potrząsnąć koszem frytkownicy.
Przed podaniem doprawić do smaku.



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.

2. HOME-MADE CHIPS



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. CHIPS MAISON (bâtonnets)

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 2 kg (4.4 lb) de pommes de terre coupées en bâtonnets
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel selon votre goût

PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets. Laver les pommes de terre et les sécher avec du papier absorbant. Mettre les pommes de terre dans un bol et les badigeonner avec de l'huile d'olive ou verser l'huile directement sur les pommes de terre, puis mélanger soigneusement.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Mettre les pommes de terre dans les paniers de la friteuse et sélectionner la fonction FRITES FRAÎCHES.

Secouer le panier toutes les 10 minutes.

Saler selon votre goût avant de servir.

2. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (stäbchen)

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. PATATAS FRITAS CASERAS (en bastones)

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 las cestas de la freidora y seleccione la función PATATAS FRESCAS. Agite la cesta cada 10 minutos. Sale al gusto antes de servir.

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".
- خُضّ السلّة كل 10 دقائق.
- مَلح البطاطا حسب الطلب قبل تقديمها.

2. FRYTKI DOMOWEJ ROBOTY (słupki)

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 2 kg (4,4 funta) ziemniaków pokrojonych w słupki
- 2 – 3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól do smaku

PRZYGOTOWANIE

Obrać ziemniaki i pokroić w słupki. Umyć ziemniaki i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Umieścić frytki w misce i posmarować oliwą z oliwek lub polać oliwą bezpośrednio. Dokładnie wymieszać.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200 °C.

Umieścić ziemniaki w koszach frytkownicy i ustawić funkcję FRYTKI ŚWIEŻE.

Potrząsać koszem co 10 minut.

Przed podaniem doprawić do smaku.



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.

3. HOME-MADE POTATE CHIPS

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. FRITES MAISON (tranches)

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 2 kg (4.4) de pommes de terre coupées en tranches
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel selon votre goût

PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches. Laver les pommes de terre et les sécher avec du papier absorbant. Mettre les pommes de terre dans un bol et les badigeonner avec de l'huile d'olive ou verser l'huile directement sur les pommes de terre, puis mélanger soigneusement.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Mettre les pommes de terre dans les paniers de la friteuse et sélectionner la fonction FRITES FRAÎCHES.

Secouer le panier toutes les 10 minutes. Saler selon votre goût avant de servir.



3. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (scheiben)



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. PATATAS FRITAS CASERAS (rodajas)



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

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

3. بطاطا معدة 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

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

3. FRYTKI DOMOWEJ ROBOTY (plastry)

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 2 kg (4,4 funta) ziemniaków pokrojonych w plastry
- 2 – 3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól do smaku

PRZYGOTOWANIE

Obrać ziemniaki i pokroić w plastry. Umyć ziemniaki i osuszyć je papierowym ręcznikiem. Umieścić frytki w misce i posmarować oliwą z oliwek lub poleć oliwą bezpośrednio. Dokładnie wymieszać.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200 °C. Umieścić ziemniaki w koszach frytkownicy i ustawić funkcję FRYTKI ŚWIEŻE. Potrząsać koszem co 10 minut. Przed podaniem doprawić do smaku.



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.



4. HOME-MADE POTATO WEDGES



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. FRITES MAISON (quartiers)

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 2 kg (4.4) de pommes de terre coupées en quartiers
- 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel selon votre goût

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en quartiers (couper chaque pomme de terre en six quartiers). Laver les pommes de terre et les sécher avec du papier absorbant.

Mettre les pommes de terre dans un bol et les badigeonner avec de l'huile d'olive ou verser l'huile directement sur les pommes de terre, puis mélanger soigneusement.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Mettre les pommes de terre dans les paniers de la friteuse et sélectionner la fonction FRITES FRAÎCHES.

Secouer le panier toutes les 10 minutes. Saler selon votre goût avant de servir.



4. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (schnitze)



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. PATATAS FRITAS CASERAS (gajos)



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

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

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

- قَطِّعِ البطاطا على شكل أسافين (قَطِّعِ كل حبة بطاطا إلى ستة أسافين). اغسل البطاطا وجفِّفها 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".
- خُضِّ السَّلَّة كل 10 دقائق.
- مَلِّحِ البطاطا حسب الطلب قبل تقديمها.

4. FRYTKI DOMOWEJ ROBOTY (cząstki)

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 2 kg (4,4 funta) ziemniaków pokrojonych w cząstki
- 2 – 3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól do smaku

PRZYGOTOWANIE

Pokroić ziemniaki w cząstki (każdy ziemniak pokroić na sześć cząstek). Umyć ziemniaki i osuszyć je papierowym ręcznikiem.

Umieścić frytki w misce i posmarować oliwą z oliwek lub poleć oliwą bezpośrednio. Dokładnie wymieszać.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200 °C.

Umieścić ziemniaki w koszach frytkownicy i ustawić funkcję FRYTKI ŚWIEŻE.

Potrząsać koszem co 10 minut. Przed podaniem doprawić do smaku.



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 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.

5. SPICY POLENTA MAX CRISP

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

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.

5. POLENTA ÉPICÉE MAX CRISP

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 1,2 L d'eau froide
- 320 g de polenta précuite
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de farine de blé
- 2 piments, retirer le pétiole et les graines
- Sel selon votre goût

ASTUCE!

Il est possible d'utiliser de la polenta maison au lieu de polenta précuite. Pour s'assurer que la polenta soit épicée, la badigeonner d'huile d'olive et la saupoudrer de piment avant de la faire frire.

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et chauffer légèrement jusqu'à ce que les ingrédients se solidifient un peu. Saupoudrer le mélange sur une feuille de papier sulfurisé carré et huilée. Le mélange doit être plat et uniforme. Mettre le mélange au réfrigérateur, laisser refroidir et solidifier. Retirer la polenta du réfrigérateur et la couper en tranches épaisses de 1,5 cm (0,6 po).

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C. Mettre les tranches dans les paniers de la friteuse et sélectionner la fonction MAX CRISP pendant 15-20 minutes et secouer le panier pendant la friture pour éviter que la polenta ne brûle.

5. SCHARFE 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

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.



5. POLENTA PICANTE

MAX
CRISP

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

¡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 espolvoréela 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

Precalente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las lonchas en las cestas de la freidora y seleccione la función MAX CRISP, durante 15-20 minutos y agite la cesta durante la fritura para evitar que la polenta se queme.

المكوّنات 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 معدّة في البيت بدلاً من البولينتا الشبه مطهية. لكي تضمن أن تكون البولينتا حارّة، ادهنها بزيت الزيتون ورشّ عليها فلفل حارّ قبل أن تقلبها.

التحضير

- اخلط المكوّنات داخل طنجرة، ثم سخّن بشكل خفيف إلى غاية أن تصلب المكوّنات قليلاً. ضع الخليط في الثلاجة إلى غاية أن يبرد ويتصلّب. ضع الخليط على ورق فرن مربع الشكل ومدّهون بالزيت. يجب أن تكون الخلطة مسطّحة ومتجانسة. ضع الخليط في الثلاجة، ثم انتظر إلى حين أن تبرد وتصلب. أبعّد البولينتا من الثلاجة وقطّعها على شكل شرائح بسمك 1,5 سم (0,6 بوصة).

الطهي

- سخّن 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 "CRISP MAX" لمدة 15-20 دقيقة وقم برج السلة أثناء القلي لمنع احتراق عصيدة الذرة.

5. PIKANTNA POLENTA

MAX
CRISP

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 1,2 l zimnej wody
- 320 g wstępnie ugotowanej polenty
- 4 łyżki majonezu
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 papryczki chilli z usuniętymi szypułkami i nasionami
- Sól do smaku

PORADA!

Zamiast gotowej polenty można użyć polenty domowej roboty. Aby polenta była pikantna, przed smażeniem posmarować ją oliwą z oliwek i posypać chili.

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wymieszać w naczyniu i lekko podgrzać, aż składniki nieco stwardnieją. Masę rozprowadzić na natłuszczonym kwadratowym kawałku papieru do pieczenia. Masa powinna być płaska i jednolita. Umieścić masę w lodówce, pozostawić do schłodzenia i zastygnięcia. Wyjąć polentę z lodówki i pokroić w plastry o grubości 1.5 cm (0.6 cala).

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200°C. Umieścić plastry w koszach frytkownicy i ustawić funkcję MAX CRISP na 15 – 20 minut. Potrząsać koszem podczas smażenia, aby zapobiec przypaleniu polenty.



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.



6. DEEP-FROZEN CROQUETTES

MAX
CRISP

INGREDIENTS FOR 5-7 PERSONS:

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

PREPARATION

Place the deep-frozen croquettes into the Hot Airy 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 Airy 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.

6. CROQUETTES SURGELÉES

MAX
CRISP

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 1,2 kg (2,64 lb) de croquettes surgelées

PRÉPARATION

Mettre les croquettes dans la friteuse sans les décongeler. Éponger d'abord les croquettes avec du papier absorbant. Retirer toute glace éventuelle pour un résultat uniforme et croustillant.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Mettre les croquettes dans les paniers de la friteuse et sélectionner la fonction MAX CRISP avec un temps de 10 minutes sur la minuterie.

Secouer le panier de la friteuse quelques fois pendant la cuisson.



6. TIEFGEKÜHLTE KROKETTEN

MAX
CRISP

ZUTATEN FÜR 5-7 PERSONEN:

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

ZUBEREITUNG

Geben Sie die Krokette in die Fritteuse ohne Sie aufzutauen. Trocknen Sie die Krokette 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 Krokette 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. CROQUETA CONGELADAS

MAX
CRISP

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

Precalente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque las croquetas en las cestas de la freidora y seleccione la función MAX CRISP con un temporizador de 10 minutos. Agite la cesta de la freidora un par de veces durante la cocción.

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 أولاً كروكيت الدجاج بواسطة الورق الماصّ. أبعّد عن الكروكيت الثلج المتبقي لكي تحصل على نتيجة متجانسة ومحّصة.

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.

6. KROKIETY MROŻONE

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 1,2 kg (2,64 lb) mrożonych krokietów

PRZYGOTOWANIE

Umieścić krokiety we frytkownicy, nie rozmrażając ich. Najpierw osuszyć krokiety papierowymi ręcznikami. Usunąć ewentualny pozostały lód, aby uzyskać równomiernie wypieczony i chrupiący produkt.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200 °C.

Umieścić krokiety w koszach frytkownicy i ustawić funkcję MAX CRISP.

Potrząsać koszem co 10 minut. Podczas smażenia należy kilkakrotnie potrząsnąć koszem frytkownicy.



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.

7. SÃO PAULO-STYLE SHRIMP



INGREDIENTS FOR 5-7 PERSONS:

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

TIP!

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. CREVETTES À LA PAULISTA

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 600 g de crevettes fraîches et lavées de taille moyenne
- Jus de 1 citron
- 3 cuillères à soupe de farine de blé
- 2 gousses d'ail, écrasées
- Sel selon votre goût

ASTUCE!

Saupoudrer les crevettes de persil finement haché avant de servir. On peut utiliser des crevettes surgelées à la place des crevettes fraîches. Décongeler les crevettes avant de les frire pour raccourcir le temps de préparation.

PRÉPARATION

Retirer les têtes et décortiquer les crevettes. Assaisonner les crevettes avec du sel, du jus de citron et de l'ail. Laisser s'égoutter les crevettes dans une passoire. Poser deux couches de papier absorbant sur une assiette et étaler les crevettes pour les sécher. Tamiser la farine puis fariner complètement les crevettes. Les crevettes doivent être sèches sinon elles colleront les unes aux autres.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C. Placer les crevettes dans les paniers de la friteuse et sélectionner la fonction POISSON et une température de 160°C jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur brun doré. Secouer le panier de la friteuse de temps en temps pour cuire les ingrédients de manière uniforme.

7. GARNELEN NACH PAULISTA-ART

ZUTATEN FÜR 5-7 PERSONEN:

- 600 g frische und gereinigte Garnelen mittlerer Größe
- Saft einer 1 Zitrone
- 3 Esslöffel Weizenmehl
- 2 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 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. CAMARONES A LA PAULISTA

INGREDIENTES PARA 5-7 PERSONAS:

- 600 g de camarones frescos y lavados de tamaño medio
- Zumo de 1 limón
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 2 dientes de ajo, machacado
- 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 freirlos 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

Pre caliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque los camarones en las cestas de la freidora, seleccione la función PESCADO y una temperatura de 160 grados 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. جمبري على الطريقة البرازيلية

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

نصيحة!

رش على الجمبري بقدونس مفروم بشكل ناعم قبل تقديمه. يمكن استعمال جمبري مجمّد بدلاً من الجمبري الطازج. أذنب السمك قبل القيام بقلبه تخفيض مدة التحضير.

التحضير

أزل الرؤوس وقشر الجمبري بالملح وعصير الليمون والثوم. ضع الجمبري يجفّ داخل مصفاة معكرونة. ضع طبقتين من الورق الماصّ على صحن وأنثر الجمبري عليه لكي يجفّ. نخلّ الدقيق، ثم رشّ دقيق على كامل الجمبري. يجب أن يكون الجمبري جافّ، وإلاّ تنفصل القطع عن بعضها.

الطهي

- سخّن 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.
- خُصّ سلة المقلاة بين الحين والآخر لكي تطهي المكونات بشكل متجانس.

7. KREWETKI Z GRILLA

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 600 g świeżych, umytych krewetek średniej wielkości
- Sok z 1 cytryny
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- Sól do smaku

PORADA!

Krewetki przed podaniem posypać drobno posiekaną natką pietruszki. Zamiast świeżych krewetek można użyć mrożonych. Przed smażeniem krewetki rozmrozić, aby skrócić czas przygotowania.

PRZYGOTOWANIE

Usunąć głowy i obrać krewetki. Doprawić solą, sokiem z cytryny i czosnkiem. Pozostawić krewetki w durszlaku do odcieknięcia. Położyć dwie warstwy ręczników papierowych na talerzu i rozłożyć na nich krewetki w celu osuszenia. Przesiać mąkę, a następnie dokładnie oprószyć nią krewetki. Krewetki muszą być suche, w przeciwnym razie będą się do siebie kleić.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200°C.

Umieścić frytki w koszu frytkownicy, ustawić funkcję RYBY oraz temperaturę 160 stopni. Gotować, aż do uzyskania ciemnozłocistego koloru. Potrząsać koszem od czasu do czasu, aby zapewnić równomierne smażenie produktów.



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.



8. STOCKFISH BALLS

MAX
CRISP

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 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.

8. BEIGNETS DE MORUE

MAX
CRISP

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 200 g de morue nettoyée, précuite, émietée
- 400 g de pommes de terre
- 2 jaunes d'œufs
- 180 g de persil et d'oignons finement hachés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 4 cuillères à soupe de farine de blé
- Huile d'olive pour se graisser les mains
- Sel et poivre noir selon votre goût

PRÉPARATION

Cuire et écraser les pommes de terre. Laisser refroidir les pommes de terre. Mélanger les pommes de terre écrasées et la morue émietée, puis ajouter les autres ingrédients. Sel et poivre noir selon le goût. La mixture doit avoir une consistance qui permet de former des boulettes.

Ajouter également de la farine de blé. Se graisser les mains avec de l'huile d'olive et former des boulettes avec le mélange.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Placer les boulettes dans la partie inférieure des paniers, sélectionner la fonction MAX CRISP.

Secouer le panier de la friteuse de temps en temps pour cuire les ingrédients de manière uniforme.

8. KABELJAU-FRIKADELLEN

MAX
CRISP

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

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. ALBÓNDIGAS DE BACALAO

MAX
CRISP

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

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

Pre caliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga las albóndigas en la parte inferior de las cestas, seleccione la función MAX CRISP. Agite la cesta de la freidora de vez en cuando para cocinar los ingredientes de manera uniforme.

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 الطلب. يجب أن تكون الخلطة ذات قوام مناسب لتشكيل كرات الفلافل. أضف كذلك دقيق قمح. ادهن يديك بزيت الزيتون وابدأ بتشكيل الكرات بواسطة الخلطة.

الطهي

- سخّن المقلاة لمُدّة 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.

8. KLOPSIKI Z DORSZA

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 200 g dorsza, oczyszczonego, wstępnie ugotowanego, filetowanego
- 400 g ziemniaków
- 2 żółtka
- 180 g drobno posiekanej pietruszki i cebuli
- 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- 4 łyżki mąki pszennej
- Oliwa z oliwek do natłuszczenia rąk
- Sól i czarny pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki ugotować i utłuc. Pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać pure ziemniaczane z filetowanym dorszem, a następnie dodać pozostałe składniki. Sól i czarny pieprz do smaku Masa powinna mieć konsystencję odpowiednią do formowania klopsików.

Dodać również mąkę pszenną. Posmarować dłonie oliwą z oliwek i uformować z masy klopsiki.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200 °C.

Umieścić klopsiki w dolnej części kosza i ustawić funkcję MAX CRISP.

Potrząsać koszem od czasu do czasu, aby zapewnić równomierne smażenie produktów.



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.

9. DEEP-FROZEN CHICKEN NUGGETS

INGREDIENTS FOR 5-7 PERSONS:

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

9. NUGGETS DE POULET SURGELÉS

INGRÉDIENTS POUR 5-7 PERSONNES:

- 1,2 kg (2,64 lb) de nuggets de poulet surgelés

PRÉPARATION

Sortir les nuggets de poulet du congélateur 20 minutes avant utilisation. Éponger d'abord les nuggets de poulet avec du papier absorbant.

Retirer toute glace éventuelle pour un résultat uniforme et croustillant.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C. Placer les nuggets de poulet dans les paniers. Sélectionner la fonction POULET.

Secouer le panier de la friteuse quelques fois pendant la cuisson pour un résultat uniforme.

9. TIEFGEKÜHLTE HÄHNCHENKROKETTEN

ZUTATEN FÜR 5-7 PERSONEN:

- 1,2 kg (2,64 lb.) 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. CROQUETAS DE POLLO CONGELADAS

INGREDIENTES PARA 5-7 PERSONAS:

- 1,2 kg (2,64 lb) de 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 las cestas. Seleccione la función POLLO. Agite la cesta de la freidora un par de veces durante la cocción para obtener un resultado uniforme.



9. كروكيت مجمّد

المكوّنات لـ 5-7 أشخاص:

- 1,2 كغم (2,64 ليبرا) من كروكيت الدجاج المجمّد

التحضير

- ضع الكروكيت في المقلاة بدون تذويب الثلج عنها. جففّ أولاً الكروكيت بواسطة الورق الماصّ. أزل الثلج المتبقي على الكروكيت لكي تحصل على نتيجة متجانسة ومحمّصة.

الطهي

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

9. NUGGETSY Z KURCZAKA MROŻONE

SKŁADNIKI DLA 5 – 7 OSÓB:

- 1,2 kg (2,64 lb) mrożonych nuggetsów z kurczaka

PRZYGOTOWANIE

Wyjąć nuggetsy z kurczaka z zamrażarki na 20 minut przed użyciem. Najpierw osuszyć nuggetsy z kurczaka papierowymi ręcznikami.

Usunąć ewentualny pozostały lód, aby uzyskać równomiernie wypieczony i chrupiący produkt.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200 °C.

Umieścić nuggetsy z kurczaka w koszach. Ustawić funkcję KURCZAK.

Aby uzyskać równomierny efekt, podczas smażenia należy kilkakrotnie potrząsnąć koszem frytkownicy.

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.

10. FILET MIGNON WITH PAPRIKA

INGREDIENTS FOR 4 PERSONS:

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

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.

10. FILET MIGNON AUX POIVRONS



INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 300 g de filet de mignon coupé en fines lanières
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 poivron rouge coupé en fines lanières
- 1 oignon grossièrement coupé
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- Sel et poivre noir selon votre goût

ASTUCE!

Il est possible d'utiliser de la sauce soja à la place de la sauce Worcestershire et d'ajouter ½ tasse de champignons coupés (150 g).

PRÉPARATION

Mettre les tranches de filet, de poivron et d'oignon sur une feuille de papier sulfurisé et, avec un pinceau, les badigeonner avec un mélange d'huile d'olive et de sauce Worcestershire. Saupoudrer de poivre noir selon votre goût.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C. Placer les ingrédients dans les paniers, sélectionner la fonction VIANDE

Secouer le panier toutes les 10 minutes pour cuire les ingrédients de manière uniforme.

Mettre les ingrédients cuits sur une feuille de papier sulfurisé et ajouter du sel selon votre goût.

10. FILET MIGNON MIT PAPRIKA



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

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

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. 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. FILET MIGNON CON PIMIENTOS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

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

¡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

Pre caliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Ponga la mezcla en las cestas, seleccione la función CARNE. 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.



10. فيليه مينيون مع فلفل

المكوّنات لـ 4 أشخاص:

- 300 غم من فيليه المينيون على شكل شرائح رقيقة
- 1 ملعقة زيت زيتون
- 1 فلفل أحمر مقطّع على شكل شرائح رقيقة
- 1 بصلة مقطّعة بحجم كبير
- 1 ملعقة من صلصة رسيستيرشاير
- 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

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

10. POŁĘDWICA Z PAPRYKĄ



SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

- 300 g polędwicy pokrojonej w cienkie paski
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 czerwona papryka pokrojona w cienkie paski
- 1 cebula grubo posiekana
- 1 łyżka stołowa sosu Worcestershire
- Sól i czarny pieprz do smaku

PORADA!

Zamiast sosu Worcestershire można użyć sosu sojowego i dodać ½ szklanki posiekanych grzybów (150 g).

PRZYGOTOWANIE

Ułożyć plastry polędwicy, paprykę i cebulę na papierze do pieczenia, a następnie posmarować pędzelkiem mieszanką oliwy z oliwek i sosu Worcestershire. Posypać czarnym pieprzem do smaku.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200°C.

Umieścić składniki w koszach i ustawić funkcję MIĘSO. Potrzęsać koszem co 10 minut, aby równomiernie ugotować składniki.

Umieścić usmażone składniki na papierem do pieczenia i posolić do smaku.

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.

11. MEDAILLONS OF FILET MIGNON WITH GORGONZOLA CREAM

INGREDIENTS FOR 2 PERSONS:

- 4 medaillons of filet mignon, approx. 3 cm thick
- Black pepper and salt to taste
- 1 Tbsp gorgonzola
- 250 g. cream cheese
- 2 Tbsp milk

TIP!

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

PREPARATION MEDAILLONS:

Season medaillons 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 Airy 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 medaillons from the device and place on a baking sheet. Season medaillons to taste with salt, then add gorgonzola cream.

11. MÉDAILLONS DE FILET MIGNON À LA CRÈME DE GORGONZOLA

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES:

- 4 médaillons de filet mignon, d'environ 3 cm d'épaisseur
- Sel et poivre noir selon le goût
- 1 cuillère à soupe de gorgonzola
- 250 g de fromage à tartiner
- 2 cuillères à soupe de lait

ASTUCE!

Ne pas saler la viande avant la cuisson dans la friteuse: cela permet de conserver le goût intact et évite que la viande ne se dessèche.

PRÉPARATION DES MÉDAILLONS:

Assaisonner les médaillons des deux côtés avec du poivre noir (de préférence fraîchement moulu).

CRÈME AU GORGONZOLA:

Faire fondre le fromage à tartiner et le gorgonzola dans une poêle et ajouter le lait. Retirer ensuite la poêle du feu.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Mettre les médaillons dans les paniers, sélectionner la fonction VIANDE et le temps de cuisson à 10 minutes

Retirer les médaillons de l'appareil et les poser sur une feuille de papier sulfurisé.

Saler les médaillons au goût et ajouter la crème au gorgonzola.



11. MEDAILLONS VOM FILET MIGNON MIT GORGONZOLA-CREME



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

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

Würzen Sie die Medaillons 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 Medaillons in die Körbe, stellen Sie die FLEISCH-Funktion und die Kochzeit auf 10 Minuten ein. Nehmen Sie die Medaillons aus dem Gerät und legen Sie sie auf ein Blatt Backpapier. Salzen Sie die Medaillons nach Belieben und fügen Sie die Gorgonzola-Creme hinzu.

11. MEDALLONES DE FILET MIGNON CON CREMA DE GORGONZOLA



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

¡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

Precaliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque los medallones en las cestas, seleccione la función CARNE y tiempo de cocción 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.



11. ميداليات فيليه مع كريم الجورجونزولا



المكوّنات لـ 2 شخص:

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

نصيحة!

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

تحضير الميداليات:

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

كريم الجورجونزولا:

• ذوّب الجبب الطري والجورجونزولا داخل مقلاة واضف إليهما الحليب. عند ذلك، ابعدها 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
- أبعد الميداليات عن الجهاز وضعها على ورق الفرن.
- ملّح الميداليات حسب الطلب، ثم أضف كريم الجورجونزولا.

11. MEDALIONY Z POŁĘDWICY Z SOSEM Z GORGONZOLI



SKŁADNIKI DLA 2 OSÓB:

- 4 medaliony z polędwicy o grubości ok. 3 cm
- Sól i czarny pieprz do smaku
- 1 łyżka sera gorgonzola
- 250 g sera do smarowania
- 2 łyżki mleka

PORADA!

Mięso należy posolić dopiero po usmażeniu we frytkownicy; dzięki temu smak pozostanie niezmieniony, a mięso nie wyschnie.

PRZYGOTOWANIE MEDALIONÓW:

Medaliony posypać z obu stron czarnym pieprzem (najlepiej świeżo zmielonym).

SOS Z GORGONZOLI:

Na patelni rozpuścić serek do smarowania i gorgonzolę, dodać mleko. Następnie zdjąć patelnię z ognia.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut w temperaturze 200 °C.

Umieścić medaliony w koszach, ustawić funkcję MIĘSO oraz czas gotowania 10 minut.

Wyjąć medaliony z urządzenia i ułożyć je na papierze do pieczenia.

Posolić medaliony do smaku i dodać krem z gorgonzoli.

 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.

12. SPICY CHICKEN

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.

12. POULET ÉPICÉ

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 600 g de poulet coupé en morceaux
- 8 gousses d'ail écrasées
- 150 g de persil haché
- Sel et poivre noir selon votre goût

ASTUCE!

Il est possible d'utiliser du poulet surgelé.

PRÉPARATION

Assaisonner le poulet avec de l'ail, du sel et du poivre noir au goût.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Placer les médaillons dans les paniers, sélectionner la fonction POULET et le temps de cuisson à 10 minutes.

Secouer le panier de la friteuse de temps en temps pour cuire les ingrédients de manière uniforme.

Saupoudrer les morceaux de poulet de persil finement haché avant de servir.

12. SCHARFES HÄHNCHEN



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 Medaillons 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. POLLO PICANTE



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

Pre caliente la freidora durante 4-6 minutos a 200°C. Coloque los trozos de pollo en las cestas, seleccione la función POLLO y tiempo de cocción 10 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.

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.

12. PIKANTNA KURCZAK



SKŁADNIKI DLA 4 OSÓB:

- 600 g kurczaka pokrojonego na kawatki
- 8 ząbków czosnku, zmiążdżonych
- 150 g posiekanej natki pietruszki
- Sól i czarny pieprz do smaku

PORADA!

Można użyć kurczaka mrożonego.

PRZYGOTOWANIE

Doprawić kurczaka czosnkiem, solą i czarnym pieprzem do smaku.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200°C.

Umieścić medaliony w koszach, ustawić funkcję KURCZAK oraz czas gotowania 10 minut.

Potrząsać od czasu do czasu koszek frytkownicy, aby równomiernie ugotować składniki.

Przed podaniem posypać plastry kurczaka drobno posiekaną natką pietruszki.

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.

13. LEMON CUPCAKES

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

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 Airy 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.

13. CUPCAKE AU CITRON



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

- 65 g de farine de blé
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de lait
- 110 ml d'huile végétale
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Zeste d'un citron
- 6 moules à cupcakes

ASTUCE!

Si on le souhaite, on peut utiliser d'autres fruits ou du chocolat.
Cuire 3 moules à la fois (ou en fonction de leur taille)

PRÉPARATION

Verser la farine, le sucre et la levure dans un bol. Ajouter l'oeuf, le lait, le jus de citron et l'huile.
Mélanger tous les ingrédients et verser le mélange dans les moules à cupcakes. Saupoudrer de zeste de citron.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C.

Placer les moules dans l'appareil et sélectionner la fonction GÂTEAUX

Vérifier si les cupcakes sont prêts avec un cure-dent: si le cure-dent reste propre, les cupcakes sont prêts.

Retirer les cupcakes avec une spatule et les laisser refroidir avant de les extraire des moules.

13. ZITRONEN-CUPCAKE



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

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. CUPCAKE DE LIMÓN

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

¡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

Precalente 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.



13. كب كيك بالليمون

المكوّنات لـ 6 أشخاص:

- ½ كأس من دقيق القمح
- ½ كأس من السكر
- 1 كأس من خميرة الحلوى
- 2 ملعقة من الجليب
- ½ كأس من زيت البذور
- 1 بيضة
- 1 ملعقة من عصير الليمون
- قشر ليمون
- 6 قوالب كب كيك

نصيحة!

- إذا أردتم، يمكنكم استعمال فاكهة أخرى أو شوكولاتة. أطهي 3 "كاب كيك" كل مرة (أو بناء على الحجم)

التحضير

- أسكب الدقيق والسكر وخميرة الحلوى داخل صحن. أضف البيض والحليب وعصير الليمون والزيت. الخلط جميع المكوّنات، ثم اسكب الخليط داخل قوالب الكب كيك. 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 الكب كيك بواسطة نكّاشة أسنان: إذا بقيت نكّاشة الأسنان نظيفة/ فهذا يدلّ على أن الكب كيك أصبح جاهز.
- أبعاد الكب كيك بواسطة ملعقة مسطّحة، واتركها تبرّد قبل أن تبعدّها من القوالب.

13. BABECZKI CYTRYNOWE



SKŁADNIKI DLA 6 OSÓB:

- 65 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki mleka
- 110 ml oleju z nasion
- 1 jajo
- 1 łyżka soku z cytryny
- Skórka z cytryny
- 6 foremek do babeczek

PORADA!

Można również użyć innych owoców lub czekolady. Piec 3 foremki na raz (lub w zależności od wielkości)

PRZYGOTOWANIE

Do miski wsypać mąkę, cukier i proszek do pieczenia.

Dodać jajo, mleko, sok z cytryny i olej. Wymieszać wszystkie składniki razem. Masę przelać do foremek na babeczki. Posypać skórką z cytryny.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200°C.

Umieścić foremki w urządzeniu i ustawić funkcję DESERY.

Sprawdzić za pomocą wykałaczki, czy babeczki są gotowe. Jeśli wykałaczka pozostaje czysta, babeczki są upieczone. Wyjąć babeczki za pomocą szpatułki i pozostawić do ostygnięcia przed wyjęciem z foremek.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 15 PERSONE:

- 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. 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.

14. CHOCOLATE COOKIES

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. BISCUITS AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS POUR 15 PERSONNES:

- 125 g de farine de blé
- 100 g de sucre de canne
- 100 g de sucre semoule
- 60 g de cacao en poudre
- 1 oeuf
- 60 g de chocolat noir coupé en petits morceaux
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de beurre, à température ambiante
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 1 morceau de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du panier

ASTUCE!

Il est possible d'utiliser 80 g de noix à la place du chocolat. Vous pouvez conserver les biscuits dans un récipient en verre avec couvercle et les réchauffer pendant 15 secondes au micro-ondes avant de les servir.

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients à la main (à l'exception du chocolat) dans un bol jusqu'à ce qu'il soit possible de former des boules. Si nécessaire, ajouter de la farine jusqu'à obtenir un mélange uniforme. Étaler la pâte sur une surface plane et saupoudrer de petits morceaux de chocolat. Pétrir à nouveau. Former des biscuits d'environ 3 cm de diamètre.

CUISSON

Préchauffer la friteuse pendant 4-6 minutes à 200°C. Placer les biscuits à 1,5 cm les uns des autres dans le panier recouvert de papier d'aluminium. Sélectionner la fonction GÂTEAUX, régler la minuterie sur 5 minutes. Cuire 3-4 biscuits à la fois en fonction de l'espace utile. Il est possible de cuire les biscuits pendant 2 minutes supplémentaires pour un résultat plus croustillant. Utiliser un outil approprié pour retirer les biscuits et 15 laissez-les refroidir sur une plaque de cuisson.

14. SCHOKOLADENKEKSE

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. Legen Sie die Kekse 1,5 cm voneinander entfernt in den mit Aluminiumfolie ausgekleideten Korb. Wählen sie die SÜBSPEISEN-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. GALLETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 15 PERSONAS:

- 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

Pre caliente 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. Seleccione la función DULCES y temporizador 5 minutos. Cocine 3/4 galletas a la vez en cada cesta, según el espacio útil. 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. بسكويت بالشوكولاتة



المكونات لـ 15 شخص:

- 125 غم من دقيق القمح
- 100 غم من سكر القصب
- 100 غم من السكر الناعم
- 60 غم من مسحوق الكاكاو
- 1 بيضة
- 60 غم من الشوكولاتة السمراء مقسّمة إلى قطع صغيرة
- 1 ملعقة من خميرة الطوى
- 1 ملعقة من البيكربونات
- قليل من الملح
- 2 ملعقة من الزبدة بدرجة حرارة الغرفة
- 1 ملعقة من سكر الوانيلية
- 1 قطعة من ورق الألمنيوم لتغطية أرضية السلّة

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 باليدين (باستثناء الشوكولاتة) داخل وعاء إلى غاية أن يصبح بالإمكان تشكيل كرات. عند الضرورة أضف دقيق قمح إلى غاية أن تحصل على خليط متجانس. مدّ الخليط على سطح مستو ورش عليها قطع الشوكولاتة. اعجن من جديد. شكّ بسكويت بقطر 3 سم تقريباً.

الطهي

- سخّن المقلاة مسبقاً لمدة 4-6 دقائق وبدرجة 200 مئوية.
- ضع البسكويت على مسافة 1,5 سم من بعضها البعض في السلّة المبطنة بورق الألمنيوم. حدد وظيفة "DOLCI"، واضبط المؤقت لمدة 5 دقائق. اخبز 3-4 قطع بسكويت في كل مرة لكل سلّة حسب المساحة الصالحة للاستخدام. يمكنك خبز قطع البسكويت لمدة دقيقتين إضافيتين للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
- أداة مناسبة لإبعاد البسكويت، ثم ضعه على صنيّة لكي يبرد.

14. CIASTKA CZEKOLADOWE



SKŁADNIKI DLA 15 OSÓB:

- 125 g mąki pszennej
- 100 g brązowego cukru
- 100 g cukru pudru
- 60 g kakao w proszku
- 1 jajo
- 60 g ciemnej czekolady pokrojonej na małe kawałki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szczypta soli
- 2 łyżki masła o temperaturze pokojowej
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 kawałek folii aluminiowej do wyłożenia dna kosza

PORADA!

Zamiast czekolady można użyć 80 g orzechów włoskich. Ciastka można przechowywać w szklanym pojemniku z pokrywką, a przed podaniem podgrzać je przez 15 sekund w kuchence mikrofalowej.

PRZYGOTOWANIE

Wymieszać w misce wszystkie składniki dłońmi (oprócz czekolady), aż będzie można uformować małe kulki. W razie potrzeby dosypać mąki do uzyskania jednolitej konsystencji. Rozwałkować ciasto na płaskiej powierzchni i posypać wiórkami czekoladowymi. Ponownie zagnieść. Uformować ciastka o średnicy około 3 cm.

GOTOWANIE

Rozgrzać frytkownicę przez 4 – 6 minut do temperatury 200°C. Ciastka układać w odstępach 1,5 cm od siebie, w koszu wyłożonym folią aluminiową. Wybrać funkcję DESERY, ustawić czasomierz na 5 minut. Piec 3 – 4 ciastka na raz, w zależności od dostępnego miejsca. Ciastka można piec przez kolejne 2 minuty, aby były bardziej chrupiące. Użyć odpowiedniego narzędzia do wyjęcia ciastek i pozostawić je do ostygnięcia na blasze do pieczenia.

Ariete