

**APERITIVE**

Bucățele de cod pané
Samosas cu mozzarella și roșii deshidratate
Vinete cu pesto la grill
Tartine mediteraneene cu ardei copt
Tartă țărănească cu dovlecei

FELURI PRINCIPALE

Cartofi dulci pai
Morcovi pai cu sirop de arțar și cimbru
Cartofi răsti
Creveți în crustă de curry
Somon Teriyaki
File de pește în crustă pe pat de broccoli
Doradă cu roșii și măslină
Mușchiuleț de porc cu glazură de miere și cartofi în untură de rață
Cotlete de porc cu măr și cartofi
Cârnați la grătar cu glazură de muștar
Antricot la grătar chimichurri
Hamburger cu cartofi dulci pai
Copane de pui caramelizate cu ghimbir și porumb copt
Pui la cuptor
Pulpe de pui cu marinată de iaurt și rozmarin
Pachețele de primăvară cu pui
Piept de rață cu morcovi, miere și rozmarin
Pizza cu ciuperci
Dovleac plăcintar cu ulei de măslină, usturoi și dafin
Conopidă la cuptor cu sos de lămâie
Roșii à la Provençale

DESERTURI

Chec marmorat cu ciocolată și caramel
Brioșe cu fulgi de ciocolată
Gogoși cu mere glasate
Fructe uscate

RO

PRIMA FRITEUZĂ CU AER CALD, CU FUNCȚII CUPTOR & GRILL: DE LA PREPARATE FOARTE CROCANTE LA GUSTUL INCONFUNDABIL DE GRĂTAR, DE TEFAL



ІНСТРУКЦІЇ

NUMĂRUL DE
PERSOANETIMP DE
PREGĂTIRETIMP DE
MARINARETIMP DE
GĂTIRE

CARTOFI PRĂJIȚI



PUI



CARNE



PEȘTE



PIZZA



TORT



DESHIDRATARE



GRILL

BUCĂȚELE DE COD PANÉ

6

25
min.



2 x 15
min.



APERITIVE

INGREDIENTE

330 g file de cod
180 g făină
50 ml lapte condensat neîndulcit
2 gălbenușuri
2 căței de usturoi, tocați mărunț
2 șalote mici, decojite

1 ardei iute mic
½ lingură de cimbru uscat sau proaspăt
Sare și piper
2 linguri de ulei

REȚETĂ

1 | Puneți peștele într-o tigaie cu apă rece. Aduceți până la punctul de fierbere și opriți focul. Lăsați deoparte timp de 3 minute. Scurgeți și dezosați peștele, apoi sfărâmați-l cu furculița. Curățați ardeiul iute de semințe, apoi tocați-l mărunț împreună cu șalotele decojite.

2 | Puneți toate ingredientele (cu excepția uleiului) într-un bol și amestecați. Ar trebui să rezulte un aluat elastic, ușor lipicios.

3 | Puneți o bucată de hârtie de copt în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Ungeți-o cu ulei, folosind o pensulă. Cu ajutorul a două lingurițe, faceți găluște mici din aluat. Puneți 12 găluște în coș, astfel încât să nu se atingă una de alta. Folosiți o pensulă pentru a le unge ușor cu ulei. Poziționați coșul în centrul aparatului și închideți ușa. Gătiți folosind modul

CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 15 minute. După 12 minute, deschideți ușa, întoarceți bucățile pe cealaltă parte și închideți ușa până când se termină de gătit.

4 | Scoateți bucățile din coș. Ungeți din nou hârtia de copt. Folosind aluatul rămas, mai faceți 12 găluște și puneți-le în coș, astfel încât să nu se atingă una de alta. Folosiți o pensulă pentru a le unge ușor cu ulei. Poziționați coșul înapoi în cuptorul cu aer cald și grill Easy Fry și închideți ușa. Gătiți bucățelele folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI timp de 15 minute, întorcându-le cu 3 minute înainte de a se fi terminat de gătit.



SAMOSAS CU MOZZARELLA ȘI
ROȘII DESHIDRATATE

6 ✨ 25 min. 🍲 10 min. 🍲

INGREDIENTE

6 foi de aluat Brick rotunde
3 roșii deshidratate
12 bulete de mozzarella
(sau 12 cuburi mici)
2 linguri de ulei

REȚETĂ

- 1 | Tăiați fiecare roșie în sferturi. Tăiați fiecare foaie de aluat Brick în jumătate (pentru a forma 2 semicercuri). Tăiați 2 cm de pe marginile rotunjite pentru a forma fâșii late, de 13 cm lungime.
- 2 | Îndoțiți fiecare fâșie în jumătate. Folosind o pensulă, ungeți cu ulei fâșia pliată. Puneți o buletă de mozzarella și o bucată de roșie deshidratată la baza fâșiei. Împachetați pentru a forma o samosa triunghiulară și ungeți cu ulei folosind pensula.
- 3 | Puneți bucățile de samosa în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, astfel încât să nu se suprapună. Închideți ușa și gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI timp de 10 minute.



VINETE CU PESTO LA GRILL

6  15 min.  2 x 15 min. 

INGREDIENTE

2 vinete mari
1 borcan de pesto (190 g)

REȚETĂ

- 1 | Poziționați tava de grill în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, punând dedesubt tava de picături, și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C), timp de 13 minute.
- 2 | Spălați vinetele cu coajă și tăiați-le în felii groase de 1,5 – 2 cm. Întindeți pesto pe ambele părți ale fiecărei felii de vânătă.
- 3 | După ce s-a preîncălzit cuptorul, puneți feliile de vânătă pe tava de grill, astfel încât să nu se suprapună, și închideți ușa. Rețineți că va trebui să le gătiți în mai multe tranșe. Gătiți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 10 minute. Când se declanșează temporizatorul, folosiți o spatulă pentru a întoarce feliile de vânătă, iar apoi gătiți-le încă 5 minute în modul GRILL. Repetați pentru feliile de vânătă rămase.

SUGESTIE Serviți feliile de vânătă fierbinți sau reci, cu puțin pesto.

TARTINE MEDITERANEENE CU ARDEI COPT

4 ✨ 15 min. 🍲 30 min. ☕

INGREDIENTE

2 ardei roșii mici
8 felii de pâine prăjită
80 ml ulei de măsline
1 cățel de usturoi
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Spălați ardeii. Puneți ardeii întregi în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Poziționați coșul în centrul aparatului, punând dedesubt tava de picături, și gătiți la 200 °C, timp de 30 de minute.
- 2 | Puneți ardeii într-un bol, acoperiți-i cu o farfurie și lăsați să se răcească de tot. Astfel, vă va fi mai ușor să îndepărtați coaja.
- 3 | Descojiți ardeii. Tăiați-i fâșii și puneți-i într-o farfurie adâncă împreună cu usturoiul zdrobit și uleiul de măsline. Condimentați cu sare și piper. Serviți cu felii de pâine prăjită.

SUGESTIE Adăugați câteva fire de cimbru peste ardei.

TARTĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU DOVLECEI

4 ✨ 15 min. 🍲 13 min. de preîncălzire + 45 min. 🍲



INGREDIENTE

1 pachet de foitaj
2 dovlecei mici
200 g de brânză proaspătă de capră (sau cremă de brânză)
2 lingurițe de cimbru tocat mărunț sau ierburi de Provence

1 lingură de pesmet
3 căței de usturoi
½ lămâie
1 lingură de ulei de măsline
Sare și piper

REȚETĂ

- Spălați dovleceii și tăiați-i în felii groase de 0,5 cm. Decojiți și zdrobiți cățeii de usturoi, radeți coaja de lămâie și amestecați cu brânza de capră (sau crema de brânză), pesmetul, sarea și piperul și jumătate din cantitatea de cimbru și ulei de măsline.
- 1 | Poziționați tava de pizza în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Închideți ușa și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 13 minute.
- 2 | Tăiați o bucată de hârtie de copt la dimensiunea tăvii de pizza. Întindeți foitajul pe hârtia de copt, folosind-o ca ghid, apoi înțepați foitajul cu o furculiță. Începând din mijloc, întindeți amestecul de brânză pe foitaj, până la marginea hârtiei de copt. Puneți deasupra feliile de dovlecei și restul de cimbru și ulei de măsline. Împăturiți marginile foitajului peste umplutură, astfel încât tarta să nu fie mai mare decât hârtia de copt.
- 3 | După ce ați preîncălzit cuptorul, trageți tarta în tavă ajutându-vă de hârtia de copt și poziționați-o la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Închideți ușa și gătiți folosind modul PIZZA (190 °C) timp de 45 de minute. După 20 de minute, scoateți tava din cuptorul cu aer cald și grill Easy Fry și îndepărtați cu grijă hârtia de copt cu ajutorul unei spatule. Puneți tava la loc în aparat, închideți ușa și reduceți temperatura la 180 °C până se termină de gătit.

SUGESTIE Se servește fierbinte, caldă sau rece, cu salată.

CARTOFI DULCI PAI



INGREDIENTE

1 kg cartofi dulci
2 linguri de făină
1,5 linguriță de sare
1,5 linguri de ulei
Pătrunjel proaspăt, tocat mărunt (opțional)

REȚETĂ

- 1 | Descojiți cartofii dulci și tăiați-i în felii groase de 2 cm. Uscați-i cât de bine posibil într-un șervet de bucătărie, apoi puneți-i într-un bol.
- 2 | Adăugați făina și sarea, apoi amestecați pentru a acoperi uniform cartofii pai. Adăugați uleiul și amestecați. Puneți cartofii dulci pai în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Poziționați coșul în centrul aparatului, punând dedesubt tava de picături.
- 3 | Gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 25 de minute, întorcând cartofii de câteva ori.
- 4 | Condimentați după gust, cu sare și pătrunjel proaspăt tocat.



MORCOVI PAI CU SIROP DE ARȚAR ȘI CIMBRU

4 ✂ 15 min. 🥄 40 min. 🍲



INGREDIENTE

1 kg morcovi
2 linguri de ulei din sâmburi de struguri
1 lingură de sirop de arțar
½ lingură de cimbru
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Descojiți morcovii. Tăiați-i în sferturi pe lungime, apoi în bastonașe de 5 cm lungime. Puneți-i într-un bol și amestecați cu uleiul, siropul de arțar, cimbrul, sarea și piperul.
- 2 | Puneți-i în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry și poziționați coșul în centrul aparatului, cu tava de picături dedesubt. Închideți ușa.
- 3 | Gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 40 de minute. Întoarceți cartofii de mai multe ori în timpul gătitului.

CARTOFI RÖSTI



INGREDIENTE

500 g cartofi
1 șalotă
1 lingură de făină
1 lingură de pătrunjel tocat

1 ou
Sare și piper
1,5 linguri de ulei

REȚETĂ

- 1 | Curățați cartofii de coajă și dați-i pe răzătoarea fină împreună cu șalota, apoi strângeți-i bine în pumn pentru a îndepărta excesul de apă. Amestecați cu făina, oul, pătrunjelul, sarea și piperul.
- 2 | Puneți hârtie de copt pe cele două tăvi de grill. Folosiți o pensulă pentru a unge cu ulei. Puneți câte 4 linguri de amestec pe fiecare tavă de grill, astfel încât să nu se atingă una de alta. Apăsăți-le ușor cu dosul lingurii, apoi ungeți-le cu puțin ulei. Poziționați tăvile în partea superioară și la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry și închideți ușa.
- 3 | Gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 35 de minute. După 15 minute, schimbați tăvile între ele. Apoi, după 30 de minute de coacere, întoarceți rösti pe cealaltă parte, închideți ușa și finalizați coacerea.

SUGESTIE

Se servesc ca garnitură.

Se pot pregăti și se servesc cu cremă de brânză, ierburi tocate mărunt și somon afumat, de exemplu.

CREVEȚI ÎN CRUSTĂ DE CURRY

6 ✨ 10 min. 🍲 5 min. 🍲



INGREDIENTE

18 creveți cruzi (decorticați și fără cap)	Ulei
2 ouă	Sare
2 linguri de făină	
75 g pesmet	
1 lingură praf de curry	

REȚETĂ

- 1 | Puneți făina într-un bol. Bateți ouăle într-un bol separat, cu 2 lingurițe de ulei și un praf mare de sare. Amestecați pesmetul și pudra de curry în al treilea bol.
- 2 | Folosiți o pensulă pentru a unge cu ulei cele două tăvi de grill ale cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry.
- 3 | Unul câte unul, dați creveții prin făină, apoi prin amestecul de ou și la urmă prin pesmet. Dați creveții din nou prin amestecul de ou și prin pesmet, apoi puneți-i în tăvile de grill, astfel încât să nu se suprapună.
- 4 | Poziționați tăvile de grill în partea superioară și la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, închideți ușa și gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI timp de 5 minute, schimbând tăvile între ele la jumătatea intervalului.

SUGESTIE Se servesc ca aperitiv, cu maioneză condimentată cu puțină lămâie și curry.

SOMON TERIYAKI

4 ✂ 5 min. 🥣 1 ore 🍴 12 min. 🍲



INGREDIENTE

4 fileuri de somon
4 linguri de sos teriyaki
1 lingură de praf de usturoi
1 lingură de suc de lămte

REȚETĂ

- 1 | Amestecați sosul cu praful de usturoi și sucul de lămte. Puneți fileurile de somon pe o farfurie, turnați amestecul deasupra și lăsați la marinat în frigider timp de cel puțin 1 oră.
- 2 | Scurgeți fileurile de somon și puneți-le pe o tavă de grill în centrul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, cu tava de picături dedesubt.
- 3 | Gătiți folosind modul PEȘTE (170 °C) timp de 12 minute.

SUGESTIE

Pentru mai multă glazură, alegeți o marinată teriyaki mai consistentă, cunoscută și ca sos yakitori. Serviți somonul cu orez și stropit cu sos.

FILE DE PEȘTE ÎN CRUSTĂ PE PAT DE BROCCOLI

4 ✂ 20 min. 🍲 15 + 10 min. 🍲



INGREDIENTE

4 fileuri de cod (4 x 120 g)
1 căpățână de broccoli
4 lingurițe de muștar
60 g pesmet
30 g unt

2 linguri de pătrunjel tocat
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Spălați căpățâna de broccoli și tăiați-o în buchețele mici. Puneți-le în coșul pentru cartofi prăjiți, la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Umpleți tava de picături cu apă caldă și poziționați-o în partea inferioară a aparatului.
- 2 | Gătiți folosind modul MANUAL la 150 °C, timp de 15 minute, întorcând buchețelele pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 3 | Între timp, topiți untul și amestecați-l cu pesmetul, pătrunjelul, sarea și piperul. Acoperiți suprafața fileurilor cu muștar și adăugați amestecul de pesmet cu ierburi, apăsând ușor astfel încât să se lipească de pește.
- 4 | Când se declanșează temporizatorul, puneți fileurile de pește peste broccoli și gătiți folosind modul PEȘTE (170 °C), timp de 10 minute.

DORADĂ CU ROȘII ȘI MĂSLINE

4 ✂

15 min.



13 min.

de preîncălzire + 2 x 4 min.



INGREDIENTE

4 fileuri de doradă (4 x 150 g)
4 linguri de pătrunjel tocat mărunt
½ lămâie
4 linguri de ulei de măsline

1 cățel mic de usturoi
2 roșii
50 g măsline verzi fără sâmbure
Sare și piper

REȚETĂ

- Amestecați pătrunjelul tocat cu cățelul de usturoi curățat și zdrobit, zeama și coaja de lămâie, 3 linguri de ulei de măsline, sare și piper. Scoateți semințele roșiilor și tăiați-le cubulețe, apoi tăiați felii măslinele. Adăugați-le în amestecul de pătrunjel și puneți-l deoparte.
- 3 | Poziționați tava de grill în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Închideți ușa și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 13 minute.
- Ungeți partea cărnosă a fileurilor de doradă cu ulei de măsline și condimentați cu sare. Când se declanșează temporizatorul, puneți fileurile cu pielea în sus pe tava fierbinte. Închideți ușa și gătiți folosind modul GRILL (200°C) timp de 4 de minute. Repetați pentru următoarele două fileuri rămase și serviți-le cu sosul.

SUGESTIE

Serviți fileurile de doradă cu orez și legume la alegere.

MUȘCHIELEȚ DE PORC CU GLAZURĂ DE MIERE ȘI CARTOFI ÎN UNTURĂ DE RAȚĂ

6 ✂ 20 min. 🥄 30 min. 🍲 30 + 13 de preîncălzire + 10 min. 🍲

INGREDIENTE

1 mușchiuleț de porc
1,2 kg cartofi
60 g untură de rață sau gâscă
1 lingură de miere
2 linguri de sos de soia

1 legătură de pătrunjel
5 căței de usturoi
1 lingură de ulei
Sare și piper



REȚETĂ

- 1 | Tăiați mușchiulețul de porc în fâșii groase de 3 – 4 cm. Într-un vas adânc, amestecați mierea, uleiul și sosul de soia, apoi adăugați fâșiile de mușchiuleț de porc. Lăsați la marinat timp de cel puțin 30 de minute.
- 2 | Între timp, curățați cartofii. Tăiați cartofii felii subțiri de aproximativ 3 mm, spălați-i și uscați-i, apoi puneți-i într-un bol. Adăugați cățeii de usturoi curățați și zdrobiți, untura de rață sau gâscă, sarea și piperul. Amestecați cu grijă și așezați totul în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry.
- 3 | Poziționați coșul la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, punând dedesubt tava de picături, și gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C), timp de 30 de minute, întorcând cartofii o dată sau de două ori.
- 4 | La finalizarea programului, adăugați pătrunjelul tocat mărunt peste cartofi și amestecați. Poziționați tava de grill deasupra cartofilor și preîncălziți folosind modul GRILL timp de 13 minute.
- 5 | Când se declanșează temporizatorul, adăugați feliile de mușchiuleț de porc în tava fierbinte, închideți ușa și gătiți folosind modul MANUAL la 200 °C, timp de 10 minute, întorcând carnea pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Serviți cartofii împreună cu feliile de mușchiuleț de porc glazurate cu miere.



FELURI PRINCIPALE

COTLETE DE PORC CU MĂR ȘI CARTOFI

4 ✪ 20 min.  25 + 13 de preîncălzire + 10 min. 

INGREDIENTE

4 cotlete de porc, groase de 2 cm (800 g)
1 măr
1 kg de cartofi de salată
1 lingură de ulei
1 lingură de zahăr brun
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Spălați cartofii și apoi tăiați-i în sferturi, fără a-i curăța de coajă. Uscați-i delicat cu un prosop curat. Puneți-i într-un bol și amestecați-i cu uleiul, 1 lingură de sare și piperul. Mutați cartofii în coșul pentru cartofi prăjiți în centrul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, cu tava de picături dedesubt. Gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI timp de 25 de minute, întorcându-i pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 2 | Curățați mărul și îndepărtați-i cotorul, apoi tăiați-l în 4 felii groase. Puneți câte o felie pe fiecare cotlet de porc, apoi presărați sare, piper și zahăr brun.
- 3 | La finalizarea programului CARTOFI PRĂJIȚI, poziționați tava de grill deasupra cartofilor și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 13 minute.
- 4 | Când se declanșează temporizatorul, adăugați cotletele de porc pe tava fierbinte (cu mărul deasupra), închideți ușa și gătiți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 10 minute.
- 5 | Serviți cotletele de porc cu măr împreună cu cartofii.

CÂRNAȚI LA GRILL CU GLAZURĂ DE MUȘTAR

4 ✂ 10 min. 🍲 28 min. 🍲

FELURI PRINCIPALE

INGREDIENTE

700 g cârnați de Toulouse, ideal dintr-o singură bucată
1 lingură de muștar cu boabe

2 lingură de miere
100 ml vin alb
2 fire de cimbru

REȚETĂ

- 1 | Puneți mierea, muștarul, cimbrul și vinul într-o tigaie și aduceți la punctul de fierbere. Lăsați-o pe foc, învârtind constant, cât preîncălziți tava de grill.
- 2 | Poziționați tava de grill în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, punând dedesubt tava de picături, și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C), timp de 13 minute.
- 3 | Răsuciți cârnații într-o spirală și introduceți două frigărui perpendicular una față de alta, pentru a-i fixa. După ce aparatul s-a încălzit, folosiți o pensulă pentru a întinde amestecul de muștar pe ambele părți ale cârnaților, apoi puneți-i pe tava de grill.
- 4 | Gătiți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 15 minute, întorcând cârnații pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Serviți cârnații pe o farfurie cu restul sosului de muștar.

SUGESTIE

Serviți cu piure de casă, cu muștar: curățați și fierbeți 1 kg de cartofi. Scurgeți și pasați cartofii cu 25 g de unt, 2 linguri de muștar, 150 ml de lapte, sare și piper.

ANTRICOT LA GRĂTAR CHIMICHURRI

2 ✨ 15 min. 🍲 17 min. 🍲

INGREDIENTE

400 g antricot de 2 cm grosime
1 lingură de oțet de vin
1 cățel de usturoi
½ legătură de pătrunjel
Un praf de piper cayenne

Un praf de oregano
3 linguri de ulei vegetal
Sare și piper



REȚETĂ

- Dați prin blender sau tocați mărunț pătrunjelul împreună cu cățelul de usturoi curățat. Adăugați oțetul, piperul cayenne, oregano, sarea, piperul și uleiul, apoi amestecați bine. Puneți sosul chimichurri într-un bol.
- Tapotați ușor carnea cu un șervet de bucătărie. Condimentați pe ambele părți cu sare și piper și adăugați puțin ulei.
- Poziționați tava de grill în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, punând dedesubt tava de picături, apoi setați la modul GRILL (200 °C) timp de 17 minute.
- După 13 minute de preîncălzire, puneți antricotul pe tava fierbinte și închideți ușa, pentru a începe gătitul. După 2 minute, întoarceți friptura pe partea cealaltă și mai gătiți încă 2 minute.
- Serviți friptura pe o farfurie împreună cu sosul chimichurri.

SUGESTIE

Ajustați timpul de gătit în funcție de preferința pentru o friptură în sânge sau bine făcută.

HAMBURGER CU CARTOFI DULCI PAI

4 ✂ 20 min.  20 + 13 de preîncălzire + 8 min. 

INGREDIENTE





4 chiftele pentru hamburger
800 g cartofi dulci
4 felii de brânză cheddar
2 linguri de muștar
2 pumni de rucola

4 chifle pentru hamburger
1 lingură cu vârf de făină
1 linguriță de sare
1 lingură de ulei de rapiță

REȚETĂ

- 1 | Curățați cartofii dulci și tăiați-i în felii groase de 2 cm. Uscați-i cât de bine posibil într-un șervet de bucătărie, apoi puneți-i într-un bol. Adăugați făina și sarea, apoi amestecați pentru a acoperi uniform cartofii pai. Adăugați uleiul și amestecați. Puneți cartofii dulci pai în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Poziționați coșul în centrul aparatului, punând dedesubt tava de picături. Gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 20 minute.
- 2 | La finalizarea programului, întoarceți cartofii dulci și poziționați tava de grill în partea superioară a aparatului. Închideți ușa și setați la modul GRILL (200 °C) timp de 13 minute.
- 3 | Când se declanșează temporizatorul, puneți chiftelele pe tava fierbinte. Închideți ușa și gătiți folosind modul GRILL (200°C) timp de 4 de minute. Puneți feliile de brânză deasupra chiftelelor și gătiți în modul GRILL încă 2 minute.
- 4 | Scoateți tava cu chiftelele. Tăiați chiftelele pentru hamburger în jumătate și puneți-le pe o tavă de grill, apoi gătiți folosind modul GRILL timp de 2 minute.
- 5 | Întindeți muștarul pe chifle și puneți chiftelele deasupra. Garnisiți cu rucola și felii de roșie după gust, apoi serviți împreună cu cartofii dulci pai.

COPANE DE PUI CAMELIZATE CU GHIMBIR ȘI PORUMB COPT

6  10 min.  1 ore  20 + 13 de preîncălzire + 10 min. 

INGREDIENTE

12 copane de pui (aprox. 1 kg)
6 știuleți de porumb, prefierți și ambalați în vid
2 linguri de miere lichidă
2 linguri de sos de soia

1 lingură de ghimbir tocat
2 linguri de ulei de măsline
Sare și piper

REȚETĂ

- Într-un bol, amestecați mierea, sosul de soia și ghimbirul. Adăugați copănelele de pui și amestecați bine, pentru a vă asigura că sunt acoperite uniform. Lăsați la marinat timp de 1 oră.
- Puneți copănelele pe cele două tăvi de grill, pe două rânduri intercalate (câte 6 copănele pe tavă). Poziționați tăvile în partea superioară și la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, cu tava de picături dedesubt. Închideți ușa și gătiți folosind modul PUI (200 °C) timp de 20 de minute. După 10 minute, schimbați tăvile între ele și întoarceți copănelele pe partea cealaltă, apoi închideți ușa pentru a continua gătitul.
- La sfârșitul programului, scoateți copănelele de pui. Poziționați tava de grill în partea superioară a aparatului și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 13 minute.
- Uscați știuleții de porumb folosind un șervet de bucătărie. Folosind-vă de o pensulă, ungeți porumbul cu ulei și asezonați cu sare și piper. După preîncălzire, puneți cei 6 știuleți de porumb unii lângă alții pe tava de grill și gătiți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 10 minute. Întoarceți porumbul pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Serviți împreună cu copănelele de pui caramelizate.

SUGESTIE Pentru un efect de caramelizare mai puternic, acoperiți copănelele cu marinata în timpul preparării și gătiți încă 5 minute.

PUI LA CUPTOR

4 ✨ 5 min. 🍲 60 min. 🍲

**INGREDIENTE**

1 pui mic, legat (aprox. 1,2 kg)
 5 căței de usturoi
 1 ceapă mică
 1 lingură de ulei
 Sare

REȚETĂ

- 1** | Descojiți și tocați mărunț ceapa și căței de usturoi. Puneți-le în tava de picături în partea inferioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry și adăugați un pahar de apă.
- 2** | Masați pielea puiului cu 1 lingură de ulei. Asezonați cu sare din belșug.
- 3** | Poziționați puiul pe rotisor în cuptorul cu aer cald și grill Easy Fry și asigurați-vă că e bine fixat. Gătiți folosind modul PUI timp de 1 oră, cu rotisorul activat.

FELURI PRINCIPALE

PULPE DE PUI CU MARINATĂ DE IAURT ȘI ROZMARIN

4 ✂ 10 min. 🥣 4 ore 🍳 13 min. de preîncălzire + 30 min. 🍲

INGREDIENTE

4 pulpe mici de pui, fără piele
250 g iaurt natural
3 linguri de muștar de Dijon
2 linguri de rozmarin proaspăt,
tocat mărunt

4 căței de usturoi, zdrobiți
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Amestecați iaurtul, muștarul, rozmarinul, usturoiul, sarea și piperul. Acoperiți pulpele de pui cu amestecul și lăsați la marinat în frigider timp de cel puțin 4 ore.
- 2 | Poziționați tava de grill în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, punând dedesubt tava de picături, și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C), timp de 13 minute.
- 3 | Când se declanșează temporizatorul, puneți pulpele de pui pe grătarul încins și gătiți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 30 de minute.

SUGESTIE Serviți pulpele de pui cu salată și felii de cartof la grill.

PACHEȚELE DE PRIMĂVARĂ CU PUI



INGREDIENTE

16 foi de hârtie de orez
50 g tăiței de orez
1 piept mic de pui (120 g)
2 morcovi
½ ceapă roșie

20 fire de coriandru proaspăt
10 g ghimbir proaspăt
1 lingură de ulei de susan
Sare
1,5 linguri de ulei cu gust neutru

REȚETĂ

- 1 | Puneți fileul de pui pe tava de grill în mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, cu tava de picături dedesubt. Gătiți folosind modul CARNE (180 °C) timp de 10 minute. Lăsați carnea să se răcească ușor înainte de a o tăia în bucăți mici.
- 2 | Descojiți și răzuiți morcovii. Tocați coriandrul, ghimbirul și ceapa. Rehidratați tăiții de orez conform instrucțiunilor de pe pachet, apoi scurgeți-i, puneți-i într-un bol și amestecați-i cu legumele, bucățile de pui și uleiul de susan.
- 3 | Înmuiați o foaie de hârtie de orez în apă caldă, apoi puneți-o pe un șervet curat. Puneți 2 linguri de umplutură în mijloc, la baza foi
- 4 | Poziționați tăvile de grill în partea superioară și la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, apoi gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 25 de minute, schimbând tăvile între ele la jumătatea intervalului.
- 5 | Serviți pachețelele de primăvară fierbinți, cu sos de soia.

SUGESTIE

Puteți înlocui foile de hârtie de orez cu foi de aluat Brick, care nu trebuie înmuiat în apă.

FELURI PRINCIPALE

PIEPT DE RAȚĂ CU MORCOVI, MIERE ȘI ROZMARIN

6 ✨ 15 min. 🍲 25 + 13 de preîncălzire + 8 min. ☕

INGREDIENTE

2 bucăți mari de piept de rață
1 kg morcovi
4 linguri de miere lichidă

2 linguri de ulei din sâmburi de struguri
2 fire de rozmarin
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Creați pielea de pe pieptul de rață într-un model încrucișat. Tăiați fiecare bucată de piept în 3 bucăți egale. Frecați-le cu jumătate din miere, frunzele de pe un fir de rozmarin (tocate mărunt) și sarea. Puneți-le pe o farfurie și lăsați-le la frigider.
- 2 | Descojiți morcovii. Tăiați-i în sferturi pe lungime, apoi în bastonașe de 5 cm lungime. Puneți-i într-un bol și amestecați cu uleiul, restul de miere și rozmarinul, sarea și piperul. Mutați morcovii în coșul pentru cartofi prăjiți și poziționați-l la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, cu tava de picături dedesubt. Închideți ușa. Gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 25 minute. Întoarceți morcovii o dată în timpul gătirii.
- 3 | Când se declanșează temporizatorul, întoarceți morcovii din nou și puneți-i pe tava de grill în partea superioară a aparatului. Închideți ușa și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 21 minute. După 13 minute, puneți bucățile de piept de rață cu pielea în sus pe tava fierbinte. Închideți ușa și lăsați-le să se gătească. După 4 minute, întoarceți bucățile de rață pe cealaltă parte, apoi închideți ușa pentru a continua gătirea.
- 4 | Serviți pieptul de rață cu morcovii pai și cartofi sotați.

SUGESTIE

Adăugați sau scădeți 2 minute din timpul de gătire în modul GRILL în funcție de preferința pentru o friptură în sânge sau bine făcută.



PIZZA CU CIUPERCI

6 ✨ 10 min. 🍲 13 min. de preîncălzire + 3 x 12 min. ☕



FELURI PRINCIPALE

INGREDIENTE

1 pachet de aluat de pizza gata preparat, dreptunghiular
6 ciuperci
2 roșii
150 g felii de brânză cheddar

6 linguri de pastă de roșii
2 linguri de ulei de măsline
lerburi de Provence

REȚETĂ

- 1 | Poziționați partea de pizza a tăvii de grill în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, cu tava de picături dedesubt. Închideți ușa și preîncălziți folosind modul GRILL (200 °C) timp de 13 minute.
- 2 | Spălați ciupercile și roșiile. Tăiați ciupercile în sferturi și roșiile în felii. Întindeți aluatul de pizza și tăiați-l în 6 dreptunghiuri.
- 3 | După preîncălzire, puneți 2 dreptunghiuri de aluat pe tava de pizza, apoi acoperiți-le cu pasta de roșii și adăugați pe fiecare câte 1 felie de brânză, 2 felii de roșii și câteva bucăți de ciuperci. Adăugați un praf de ierburi de Provence și stropiți cu ulei de măsline. Folosiți mânerul detașabil pentru a poziționa tava în cuptorul cu aer cald și grill Easy Fry și gătiți folosind modul PIZZA (190 °C) timp de 12 minute.
- 4 | Când se declanșează temporizatorul, scoateți bucățile de pizza gătite și repetați cu celelalte.

SUGESTIE

Pentru o gustare mai rapidă, faceți bruschette folosind panini tăiate în jumătate în loc de aluat de pizza.

DOVLEAC PLĂCINTAR CU ULEI DE MĂSLINE, USTUAROI ȘI DAFIN

4 ✂ 15 min. 🍲 25 min. 🍲

INGREDIENTE

1 dovleac plăcintar
2 linguri de praf de usturoi
2 frunze de dafin
2 linguri de ulei de măsline
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Tăiați dovleacul plăcintar în jumătate. Îndepărtați semințele și coaja, apoi tăiați-l în cubulețe de 2,5 cm.
- 2 | Puneți cubulețele într-un bol împreună cu usturoiul, frunzele de dafin și uleiul de măsline. Condimentați cu sare și piper și amestecați bine până se acoperă în mod uniform. Mutați dovleacul în coșul pentru cartofi prăjiți și poziționați-l în centrul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Închideți ușa.
- 3 | Gătiți folosind modul MANUAL (200 °C) timp de 25 de minute.
- 4 | Serviți presărat cu semințe de dovleac, semințe de floarea soarelui și feta mărunțită.



CONOPIDĂ LA CUPTOR CU SOS DE LĂMÂIE

4 ✂ 10 min. 🥄 20 min. 🍲

INGREDIENTE

1 conopidă mică
2 linguri de ulei de măsline
30 g tahini

100 ml ulei de măsline
100 ml suc de lămâie
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Tăiați conopida în felii, apoi în buchețele. Puneți-o într-un bol, adăugați 2 linguri de ulei, sare și piper și amestecați bine.
- 2 | Mutați conopida în coșul pentru cartofi prăjiți și poziționați-l în centrul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, apoi închideți ușa.
- 3 | Gătiți la 180 °C timp de 20 de minute, întorcând buchețelele pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 4 | Între timp, pregătiți sosul de lămâie amestecând împreună tahini, suc de lămâie și ulei de măsline. Condimentați cu sare și piper.
- 5 | Serviți conopida cu sosul de lămâie.



ROȘII À LA PROVENÇALE



INGREDIENTE

4 roșii cărnoase
2 căței de usturoi, tocați
2 linguri de pătrunjel tocat

4 linguri de ulei de măsline
2 linguri de pesmet
Sare și piper

REȚETĂ

- 1 | Tăiați roșiile în jumătate. Dacă este nevoie, tăiați partea inferioară a fiecărei roșii pentru a nu se rostogoli. Amestecați la un loc uleiul de măsline, usturoiul, pătrunjelul și pesmetul. Condimentați cu sare și piper, apoi acoperiți fiecare roșie cu acest amestec.
- 2 | Poziționați tava de grill în partea superioară a cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry, punând dedesubt tava de picături, apoi setați la modul GRILL (200 °C) timp de 33 minute.
- 3 | După 13 minute de preîncălzire, atunci când se declanșează temporizatorul, puneți roșiile pe tava fierbinte (cu partea cu pătrunjel în sus) și închideți ușa, pentru a începe gătitul.

SUGESTIE Asigurați-vă că roșiile nu sunt prea coapte, astfel încât să-și păstreze forma.

CHEC MARMORAT CU CIOCOLATĂ ȘI CAMEL

6/8 ✨ 30 min. 🍲 50 min. ☕



INGREDIENTE

350 g zahăr
4 ouă
250 g făină
1 plic de praf de copt
100 g unt sărat
20 g unt pentru uns tava

120 ml smântână de gătit cu conținut redus de grăsimi
5 linguri de lapte
200 ml de ulei cu gust neutru
20 g cacao pudră
60 g miere
50 ml apă

REȚETĂ

- 1 | Ungeți cu unt o formă de tort rotundă, de 20 cm.
- 2 | Într-o tigaie mică, încălziți mierea, apa și 160 g de zahăr. Când începe să se formeze caramelul, adăugați bucăți din untul sărat și smântâna, având grijă să nu stropiți. Lăsați deoparte.
- 3 | Pregătiți coca amestecând uleiul cu restul de zahăr. Adăugați ouăle, făina cernută și praful de copt. Înjumătățiți amestecul. Adăugați pudra de cacao în prima jumătate și 150 g de caramel răcit în cealaltă.
- 4 | Puneți 3 linguri de aluat cu ciocolată în tavă, urmate de 3 linguri de aluat cu caramel și repetați pentru un efect marmorat. Poziționați forma de tort în tava de grill, în centrul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Închideți ușa.
- 5 | Gătiți folosind modul DESERT (160 °C) timp de 50 de minute. După 35 de minute, acoperiți checul cu o foaie de hârtie de copt pentru a nu se arde. Lăsați checul să se răcească înainte de a-l scoate din formă. Acoperiți cu restul de caramel înainte de servire.

BRIOȘE CU FULGI DE CIOCOLATĂ

6  15 min.  25 min. **INGREDIENTE**

125 g făină
 ½ plic de drojdie
 25 g unt moale
 30 g zahăr

50 g fulgi de ciocolată
 1 ou
 125 ml lapte

REȚETĂ

- 1** | Amestecați făina, drojdia și zahărul într-un bol. Adăugați untul moale și amestecați cu mâna până obțineți o textură asemănătoare nisipului ud. Adăugați fulgii de ciocolată.
- 2** | Într-un bol separat, bateți laptele cu ouăle. Adăugați-le la amestecul nisipos și combinați-le, având grijă să nu amestecați prea mult.
- 3** | Împărțiți aluatul în 6 forme de brioșe și puneți-le în coșul pentru cartofi prăjiți al cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry. Poziționați coșul în partea superioară a aparatului, închideți ușa și gătiți folosind modul DESERT (160 °C) timp de 25 de minute.

GOGOȘI CU MERE GLASATE

6  15 min.  20 min. 

INGREDIENTE

3 mere
200 g făină
3 ouă
3 linguri de lapte

1 lingură de sirop de arțar
3 linguri de ulei
Zahăr pudră

REȚETĂ

- 1 | Descojiți merele și îndepărtați-le cotorul, apoi tăiați-le în câte 4 felii groase.
- 2 | Puneți hârtie de copt pe cele două tăvi de grill din cuptorul cu aer cald și grill Easy Fry. Folosiți o pensulă pentru a le unge bine cu ulei.
- 3 | Puneți făina într-un bol adânc. În alt vas, bateți ouăle cu siropul de arțar și laptele. Una câte una, dați cele 12 felii de măr prin făină, ou, apoi din nou prin făină.
- 4 | Puneți-le pe hârtia de copt, astfel încât să nu se atingă una de alta. Ungeți ușor cu ulei. Poziționați tăvile în partea superioară și la mijlocul cuptorului cu aer cald și grill Easy Fry și închideți ușa. Gătiți folosind modul CARTOFI PRĂJIȚI (200 °C) timp de 20 de minute, schimbând tăvile între ele la jumătatea intervalului.
- 5 | Presărați gogoșile cu zahăr pudră și serviți.



FRUCTE USCATE

**INGREDIENTE**

1 măr mare
½ lămâie

REȚETĂ

- 1** | Stoarceți lămâia și turnați sucul într-un bol mic cu apă rece.
- 2** | Spălați mărul și scoateți-i cotorul cu o ustensilă de scos cotoare, apoi tăiați-l în felii cât mai subțiri posibil (aprox. 2 mm), de preferință cu o răzătoare mandolină. Una câte una, înmuiiați feliile de măr în apa cu lămâie, apoi uscați-le cu un șervet de bucătărie sau un prosop curat.
- 3** | Puneți-le pe cele două tăvi de grill în cuptorul cu aer cald și grill Easy Fry, aproape unele de altele dar fără a se suprapune. Poziționați cele două tăvi de grill în partea superioară și la mijlocul aparatului. Închideți ușa.
- 4** | Gătiți folosind modul DESHIDRATARE la 60 °C, timp de 6 ore. La finalul programului, verificați textura feliilor de măr și, dacă este nevoie, continuați uscarea timp de încă 1 sau 2 ore, până devin crocante.

SUGESTIE Păstrați feliile uscate de măr într-un recipient ermetic și consumați-le cu granola sau ca o gustare sănătoasă.