



# CUPRINS



## APERITIVE

Empanadas (funcția grill)  
Conopidă curry pane  
Pachețele de primăvară cu pui

Samosas cu mozzarella și roșii uscate  
Falafel  
Samosa de legume

## FELURI PRINCIPALE

Roșii umplute  
Pui fript  
Nuggets de somon cu sparanghel  
Dovleci umpluți  
Frigărui de ciuperci și rulouri de primăvară vegetariene  
Somon și varză de Bruxelles  
Coaste de porc și rondel de ceapă  
Chips și nuggets  
Vinete la grătar cu pesto  
Cotlete de miel cu lămâie  
Doradă la grătar cu roșii și măslină  
Pulpe de pui marinate în iaurt și rozmarin  
Hot Dog în stil New York  
Halloumi și falafel la grătar  
Coaste caramelizate  
Tofu crocant și broccoli  
Cârnați la grătar

Pește alb cu crustă de ierburii și broccoli  
Friptură cu sos chimichurri  
Pulpe de pui și cartofi wedges  
Hamburger delux  
Vinete cu mozzarella  
Aripioare de pui  
Somon teriyaki glazurat  
Friptură  
Crumble de cod cu fenicul crocant  
Piept de rață și cartofi prăjiți  
Conopidă prăjită și sos de lămâie

## DESERTURI

Samosas cu ciocolată și banane  
Chec cu iaurt  
Crumble cu mere și fructe roșii

Bezele cu mere  
Trabucuri de migdale  
Ananas Caramelizat

RO



TAVĂ DE GRĂTAR



SEPARATOR

## GHID



NUMĂR DE PORȚII



TIMP DE PREGĂTIRE



TIMP DE MARINARE



TIMP DE GĂTIT



CARTOFI PRĂJIȚI



NUGGETS



PUI LA CUPTOR



CARNE



PEȘTE



LEGUME



DESERT



GRILL



GĂTIRE CU AER CALD

## EMPANADAS

4 ✨

15  
Min. 20  
Min. 

## INGREDIENTE

6 cepe verzi  
2 linguri de ulei de măsline  
700 g carne de vită tocată  
2 linguri de boia

Sare, piper  
4 foi de aluat foietaj  
2 gălbenușuri de ou  
1 lingură de apă

## REȚETĂ

- 1 | Tocați fin ceapa. Încingeți uleiul într-o tigaie mare și căliți ceapa timp de 3 minute. Adăugați carnea și gătiți încă 10 minute, apoi luați-o de pe foc și lăsați-o să se răcească.
- 2 | Desfaceți aluatul, tăiați 8 cercuri cu diametrul de aproximativ 9 cm, puneți deasupra carnea tocată răcită, lăsând un spațiu de 1 cm în jurul marginii și împăturiți în formă de semicerc.
- 3 | Amestecați gălbenușul cu o lingură de apă. Ungeți empanadas cu amestecul.
- 4 | Introduceți tava de grătar în bol și puneți jumătate din empanadas în bolul aparatului.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, puneți jumătate din empanadas în coșul aparatului. Puneți coșul la nivelul mijlociu, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa.
- 6 | Versiunea digitală: Setati modul și temperatura indicată și preîncălziți timp de 15 minute. Gătiți 10 minute apoi repetați cu a doua tranșă.
- 7 | Versiunea mecanică: Preîncălziți la 200°C timp de 15 minute. Gătiți 10 minute și repetați cu tranșa a doua.



*Puteți condimenta umplutura din carne de vită cu chimen, oregano sau usturoi tocat. Pentru un plus de aromă, puteți adăuga roșie sau porumb dulce în umplură.*

# CONOPIDĂ CURRY PANE

4 ✨

10 Min. 

20 Min. 

APERITIVE

## INGREDIENTE

1 kg conopidă  
6 ouă  
Sare, piper  
120 g făină

200 g pesmet  
30 g pudră de curry  
90 ml ulei de măsline

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați conopida în buchețele de dimensiuni medii, clătiți și uscați bine pe un șervet curat.
- 2 | Pregătiți ingredientele pentru acoperire cu pesmet: într-un castron bate oul cu un praf de sare și piper. Toarnă făina într-un alt bol, și amestecați pesmetul cu pudra de curry într-un al treilea castron.
- 3 | Înmuiați conopida în diferitele boluri în următoarea ordine: ouă, apoi făina, apoi din nou ou și în final în pesmet. Scuturați excesul de pe buchețele de conopidă înainte de fiecare bol pentru a evita picăturile.
- 4 | Introduceți apoi tava de grătar în bol și pune jumătate din conopida pane pe ea. Stropiți cu ulei și setați modul NUGGETS timp de 10 minute apoi repetați pentru a doua tranșă.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, puneți buchețele de conopidă pe ambele tăvi de grătar. Puneți tăvile la primele nivele ale aparatului, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa și setați pe modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru 20 de minute. După 10 minute, schimbați tăvile între ele.

SUGESTIE

Dacă decideți să tăiați conopida în bucăți mai mari, gătiți încă 5 minute.

## RULOURI DE PRIMĂVARA CU PUI

4 ✨

35  
Min. 🍲40  
Min. ☕

## INGREDIENTE

100 g tăiței de orez  
4 fileuri de pui  
3 linguri de ulei nearomat  
3 căței de usturoi

400 g mix de legume stir-fry  
Sare, piper  
32 foi de orez

## REȚETĂ

- 1 | Rehidratați tăiței de orez conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Scurgeți-i cu atenție în mâini. Tăiați-i grosier cu foarfeca și lăsați-i să se răcească.
- 2 | Tocați puiul și prăjiți-l timp de 5 minute în ulei fierbinte cu usturoiul tocat. Adăugați legumele și mai gătiți încă 5 minute. Adăugați tăițeiii și lăsați totul să se răcească.
- 3 | Pregătiți un bol cu apă caldă și un prosop de hârtie curat pe blatul de lucru. Înmuiați pe rând foile de orez în apă timp de câteva minute și puneți-le pe prosop. Puneți aproximativ o lingură de umplutură pe foaie. Plițați deasupra partea stângă și cea dreaptă, pentru a fixa umplutura, apoi rulați totul. Repetați până când terminați umplutura.
- 4 | Așezați pachețelele de primăvară în coșul aparatului Easy Fry & Grill, distanțându-le astfel încât să nu se lipească între ele.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, puneți jumătate din pachețele în coș. Puneți coșul la nivelul de mijloc al aparatului, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa.
- 6 | Versiunea digitală: Selectați setarea GĂTIRE CU AER CALD și gătiți la 160°C timp de 20 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 7 | Versiunea mecanică: Gătiți la 160°C timp de 20 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Repetați pentru următoarea tranșă.

**SUGESTIE** Serviți cu mentă, salată și sos de soia.

# SAMOSAS CU MOZZARELLA ȘI ROȘII USCATE

4 ✨

25  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

4 bucăți de roșii uscate  
8 foi rotunde de aluat foietaj

3 linguri de ulei  
16 bile de mozzarella (sau 16 cuburi mici)

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați fiecare bucată de roșie uscată în sferturi. Tăiați foile de foietaj în jumătate (a face două semicercuri). Tăiați un chenar de 2 cm pentru a crea 13 cm benzi.
- 2 | Îndoțiți fiecare fâșie în jumătate. Ungeți ușor banda pliată cu ulei. Puneți o bilă de mozzarella și o bucată de roșie uscată în partea de jos a benzii. Îndoțiți pentru a forma o samosa triunghiulară și ungeți cu ulei.
- 3 | Introduceți tava de grătar în aparat și adăugați treptat samosele fără a le suprapune. Selectați setarea GĂTIRE CU AER CALD pentru a găti timp de 10 minute.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry & Grill 9 în 1, adăugați treptat în coșul de gătit samosele, fără a le suprapune, cu tava de picurare la nivelul de jos. Închideți ușa și setați modul CARTOFI PRĂJIȚI I la 190° C pentru a găti timp de 20 de minute.

## FALAFEL

4 ✨

20  
Min. 30  
Min. 

## INGREDIENTE

750 g năut fiert  
3 fire de pătrunjel  
6 fire de coriandru  
2 lingurițe de chimen  
Sare, piper

2 linguri de tahini (pastă de susan)  
2 căței de usturoi  
2 cepe albe  
2 linguri de ulei de măsline

## REȚETĂ

- Amestecați grosier năutul, frunzele de pătrunjel, coriandru și chimenul împreună cu un praf de sare, unul de piper și pasta de susan (tahini).
- Adăugați usturoiul și ceapa tocate, apoi amestecați bine cu mâna și formați bile din amestec. Introduceți tava de grătar în coșul aparatului, puneți bucățile de falafel și stropiți-le cu ulei de măsline.
- Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți bucățile de falafel în coșul aparatului. Așezați coșul la nivelul de mijloc cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- Versiunea digitală: Selectați modul GĂTIRE CU AER CALD și gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Repetați pentru următoarea tranșă.



Puteți cumpara tahini din maganize cu profil orientat sau organice.  
Serviți falafelul în lipii fierbinți, garnisit cu mentă proaspătă, iaurt și felii de roșii.

## SAMOSA CU LEGUME

4 ✨

20  
Min. 45  
Min. 

## INGREDIENTE

500 g conopidă  
300 g mazăre congelată  
200 g feta  
2 linguriță praf de curry

Sare, piper  
12 foi de aluat foietaj  
2 gălbenușuri  
2 linguri ulei de măsline

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați conopida în bucăți de mărime medie și clătiți-o. Puneți mazărea și buchețelele de conopidă în aparat. Gătiți folosind setarea LEGUME timp de 15 minute.
- 2 | Scoateți legumele găsite și puneți-le într-un bol mare. Adăugați feta sfărâmată, pudra de curry, un praf de sare și piper. Zdrobiți cu o furculiță pentru a face un piure grosier.
- 3 | Tăiați foile de aluat în două bucăți egale. Împăturiți-le în jumătate, pliind partea rotunjită spre mijlocul părții drepte. Puneți echivalentul unei linguri de umplutură pe un capăt al fâșiei rezultate și împăturiți în formă de triunghi. Continuați să împăturiți pentru a îmbrăca umplutura complet în triunghi, apoi ungeți aluatul rămas cu puțin gălbenuș și lipiți-l pe samosa.
- 4 | Repetați până când terminați umplutura. Puneți tava de grătar în coșul aparatului și așezați jumătate de pachețele în coș, ungându-le cu ulei.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți bucățile de samosa în coșul aparatului. Așezați coșul la nivelul de mijloc cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 6 | Versiunea digitală: Selectați setarea GĂTIRE CU AER CALD și gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 7 | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 15 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Repetați pentru următoarea tranșă.

## ROȘII UMLUTE

4 ✱

20  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

500 g carne de cârnați  
250 g carne de vită tocată  
20 de crenguțe de arpagic

12 roșii uscate  
Sare, piper  
8 roșii

## REȚETĂ

- 1 | Într-un castron mare, amestecați carnea cu arpagicul, roșiile uscate tocate mărunț, și un praf de sare și piper
- 2 | Tăiați vârfurile roșiilor pe orizontală, aproximativ trei sferturi din înălțime. Scoateți pulpa roșiei și umpleți cu mixtura de carne. Așezați-le pe o tavă și puneți capacele de roșie la loc.
- 3 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți tava pe gratar și așezați-l la nivelul de sus, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa și setați modul GRĂTAR (200°C) timp de 33 minute.
- 4 | Introduceți tava de grătar în aparat și puneți tava ce conține roșiile deasupra. Setați modul GĂTIRE CU AER CALD timp de 10 minute.



## PUI FRIPT

4 ✪

5  
Min. 

50  
Min. 



### INGREDIENTE

7 căței de usturoi  
un pui de 1.6 kg

3 linguri de ulei de măsline  
sare, piper

### REȚETĂ

- 1 | Curățați și tocați mărunț usturoiul. Ungeți puiul cu ulei, condimentați generos și apoi adăugați usturoiul.
- 2 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și puneți puiul înăuntru.
- 3 | Versiunea digitală: Selectați setarea PUI LA CUPTOR și gătiți conform indicațiilor.
- 4 | Versiune mecanică: Setati la 200°C timp de 50 de minute.

**SUGESTIE**

Temperatura exactă de gătit pentru pui depinde pe greutatea sa. Pentru a verifica dacă este gătit, înțepați carnea cu vârful unui cuțit; dacă este gătit, zeama va fi clară.

## NUGGETS DE SOMON CU SPARANGHEL

4\*

15  
Min.44  
Min.

## INGREDIENTE

900 g somon  
6 albușuri  
120 g pesmet  
3 g condimente grecești

2 legături de sparanghel  
ulei de masline  
sare

## REȚETĂ

- 1 | Folosiți un cuțit de filetare pentru a îndepărta pielea, apoi tăiați somonul în bucăți de câte 5 cm.
- 2 | Pune albușurile într-un castron. Puneți pesmetul și condimentele grecești pe o farfurie și amestecați.
- 3 | Înmuiați ușor somonul în albușuri și lăsați să se scurgă excesul. Ungeți somonul cu pesmet și scuturați excesul.
- 4 | Spălați și tăiați sparanghelul. Presărați generos cu ulei de măsline și asezonați cu sare.
- 5 | Introduceți tava grătarului și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul NUGGETS pentru P1. Pentru P2, selectați modul LEGUME. Adăugați jumătate din nuggets într-una din părți și începeți să gătiți. Când sună cronometrul, adăugați jumătate din sparanghel în partea cealaltă și reluați gătitul. Cu 10 minute înainte de finalul gătitului, întoarceți sparanghelul și bucățile de somon.
- 6 | Odată finalizată gătitul, repetați procesul cu a doua tranșă.



Puteți servi acest preparat cu un sos tzatziki. Pentru preparare combinați: 370 g de iaurt grecesc, 60 g de castraveți (ras), 2 lingurițe praf de usturoi, 1 linguriță de sare și 2 lingurițe de mărar. Servește acest sos rece.

## DOVLECEI UMLUȚI

4\*

15  
Min.20  
Min.

## INGREDIENTE

8 dovlecei tăiați în jumătate  
pe lățime și pe lungime  
sare, piper

1 kg umplutură  
200 g brânză rasă  
12 g pesmet

## REȚETĂ

- 1 | Condimentați și umpleți dovleceii.
- 2 | Introduceți tava de grătar în aparat. Puneți dovleceii umpluți în coș. Setează programul PEȘTE pentru 10 minute. Odată gătit, repetați procesați cu dovleceii rămași.
- 3 | Odată ce programul s-a terminat, acoperiți dovleceii cu brânză și pesmet.
- 4 | Setează modul GĂTIRE CU AER CALD la 200°C timp de 10 minute. Odată gătit, repetați procesul cu restul de dovlecei.

FRIGĂRUI DE CIUPERCI ȘI RULOURI  
DE PRIMĂVARĂ VEGETARIENE

4 ✨

30  
Min. 40  
Min. 

## INGREDIENTE

2 lingurițe ulei de susan  
1 lingură de ghimbir ras  
2 căței de usturoi tocați  
350 g varză mărunțită  
50 g morcovi rași  
2 cepe tăiate felii

1 linguriță sos de soia  
sare, piper  
12 foi de orez  
40 ml ulei de măsline  
250 g ciuperci  
8 frigărui mici

## REȚETĂ

- 1 | Pune tigaia pe foc mediu pentru câteva minute. Adăugați uleiul de susan, ghimbirul, usturoiul, varza și morcovul ras. Gătiți până varza s-a călit.
- 2 | Adăugați ceapa, sosul de soia, sarea și piperul. Amestecați și apoi luați de pe foc.
- 3 | Pregătiți un bol cu apă caldă și un prosop de hârtie curat pe blatul de lucru. Înmuiați pe rând foile de orez în apă timp de câteva minute și apoi puneți-le pe prosop. Puneți aproximativ 2 linguri de umplutură pe foaie. Plițați deasupra partea stângă și cea dreaptă, pentru a fixa umplutura, apoi rulați totul. Repetați până când ați folosit toată umplutura. Folosiți o perie pentru a acoperi rulourile de primăvară cu ulei de măsline.
- 4 | Într-un bol, amestecați restul de usturoi tocat, sare, sucul de lime și 20 ml de ulei de măsline. Puneți ciupercile în bol și amestecați pentru a le acoperi bine cu marinata
- 5 | Se acoperă și se dă la frigider timp de 2 ore, amestecând-le din când pentru a păstra ciupercile acoperite în marinată. Întindeți ciupercile marinate pe frigărui.
- 6 | Introduceți tava grătarului și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul LEGUME pentru P1. Pentru P2, selectați modul PEȘTE. Adăugați jumătate din rulourile de primăvară într-o parte a separatorului și începeți să gătiți. Când sună cronometrul, scoateți-le și așezați 4 frigărui de ciuperci partea cealaltă a separatorului. Reluați gătitul. 5 minute înainte de finalul gătitului, întoarceți frigăruiile și reluați gătitul.
- 7 | Odată finalizată gătitul, repetați procesul cu cu a2a tranșă.



Pentru a servi frigăruiile cu un sos de unt și lămâie, amestecați într-o cratiță, la foc mic: 220 g unt nesarat topit, 2 lingurițe de sos Worcestershire, 2 linguri de suc de lămâie, 0.5 lingurițe de sos Tabasco și 1 cățel de usturoi tocat.

## SOMON ȘI VARZĂ DE BRUXELLES

4 ✨

10  
Min. 40  
Min. **INGREDIENTE**

4 fileuri mari de somon, proaspete sau decongelate  
500 g varză de Bruxelles proaspătă  
30 ml ulei de măsline  
30 ml suc de lămâie

3 căței de usturoi  
1 lingură muștar de Dijon  
sare, piper  
1 linguriță ulei neutru

**REȚETĂ**

- 1 | Pregătiți fileurile de somon curățându-le și dezosându-le.
- 2 | Curățați și tăiați varza Bruxelles.
- 3 | Puneți uleiul de măsline, zeama de lămâie, usturoiul, muștarul, sare și piperul într-un bol și amestecați până pasta devine spumoasă.
- 4 | Adăugați jumătate din sos la varza Bruxelles și amestecați cu o lingură mare. Ungeți somonul cu restul de sos.
- 5 | Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul PEȘTE pentru P1 și modul LEGUME pentru P2.
- 6 | Introduceți tava de grătar în aparat și așezați o foaie de hârtie de copt pe el. Se unge cu ulei. Introduceți separatorul. Într-o parte, adăugați jumătate din varză de Bruxelles. Porniți programul.
- 7 | Când cronometrul sună, adăugați somonul și reluați gătitul.
- 8 | Odată ce programul s-a terminat, transferă somonul și varza de Bruxelles într-o farfurie și repetă procesul cu a doua tranșă.

# COASTE DE PORC ȘI RONDELE DE CEAPĂ

4 ✦

20  
Min. 

70  
Min. 



## INGREDIENTE

16 coaste de porc  
220 g zahăr brun  
9 g boia de ardei  
3 g praf de usturoi  
3 g praf de ceapă  
3 g semințe de muștar  
2 lingurițe pudră de salvie  
sare, piper

260 g făină  
500 ml lapte bătut  
4 ouă  
480 g pesmet  
120 ml ulei de măsline  
4 cepe galbene mari  
560 g sos grătar

## REȚETĂ

- Clătiți coastele de porc sub apă rece și uscați-le cu un prosop de hârtie. Într-un bol, amestecă zahărul, 6 g boia de ardei, usturoiul, ceapa, muștarul, salvia, sarea și piperul până când sunt toate ingredientele complet încorporate.
- Aplicați o cantitate generoasă de condimente și amestecați în fiecare parte.
- Luăți 4 boluri puțin adânci sau farfurii adânci. În primul amestecați făina, 3 g de boia și un praf de sare. În al doilea, combinați laptele bătut și ouăle, apoi adăugați 30 g de amestec din primul bol. În al treilea, amestecați cu o furculiță pesmetul, un praf de sare și ulei de măsline până când uleiul este distribuit uniform. Pune jumătate din pesmet într-un al patrulea castron.
- Curățați și tăiați ceapa în inele de 1-2 cm. Ștergeți rondelele de ceapă cu un prosop de hârtie pentru a îndepărta orice exces de umiditate. Cu o furculiță, puneți inele de ceapă în făină, apoi în amestecul cu laptele bătut și la final în pesmet. Ungeți-le ușor cu ulei de măsline.
- Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul PUI LA CUPTOR pentru P1. Pentru P2, selectați modul PEȘTE. Mai întâi, adăugați jumătate din coastele de porc într-una din părți. Dacă este necesar, tăiați-le în secțiuni, astfel încât să intre în aparat, și așezați-le cu partea cu carne în jos. Când sună cronometrul, întoarceți coastele și adăugați inelele de ceapă în partea cealaltă a divizorului. Reluați gătitul. După 10 minute de gătit, adăugați sos BBQ pe coastele de porc și întoarceți rondelele de ceapă. Reluați gătitul.
- Odată finalizată găteirea, repetați procesul cu a doua tranșă.

## CARTOFI ȘI NUGGETS DE PUI

4 ✨

30  
Min. 70  
Min. 

## INGREDIENTE

1.6 kg cartofi  
4 linguri boia de ardei  
sare  
4 linguri ulei  
6 file de pui

sare, piper  
4 ouă  
80 g făină  
130 g pesmet  
3 linguri ulei de măsline

## REȚETĂ

- 1 | Curățați cartofii și tăiați-i chipsuri mari de 2 cm grosime. Așezați-i pe un prosop să se usuce cât mai mult posibil apoi varsați-i într-un castron. Adăugați boia de ardei și sare și amestecați astfel încât chipsurile să fie acoperit uniform. Adăugați uleiul și amestecați.
- 2 | Îndepărtați tendoanele și grăsimea fileurilor de pui. Tăiați-le în bucăți de 4-5 cm și asezonați cu sare și piper.
- 3 | Pregătiți ingredientele pentru crustă: Bateți ouăle cu un praf de sare și piper într-un bol. Turnați făina în al doilea bol și pesmetul în al treilea.
- 4 | Dați bucățile de pui prin făină, apoi prin ou și la urmă prin pesmet. Pentru o crustă și mai bogată, mai dați o dată puiul prin ou și pesmet. Puneți-le în frigider pentru 25 minute.
- 5 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1 și NUGGETS pentru P2. Transferați cartofii într-una din părți și începeți gătitul. Amestecați o dată sau de două ori în timpul gătirii.
- 6 | Când sună cronometrul, adăugați nugget-urile în partea cealaltă a divizorului, stropiți cu un pic de ulei de măsline. Reluați gătitul.
- 7 | Odată finalizată gătitul, repetați procesul cu a doua tranșă.

## VINETE LA GRĂTAR CU PESTO

4 ✨

10  
Min. 27  
Min. **INGREDIENTE**

4 vinete  
150 ml ulei de măsline

sare, piper  
200 g pesto

**REȚETĂ**

- 1** | Clătiți vinetele și tăiați-le în felii cu grosimea de aproximativ 5 mm.
- 2** | Ungeți-le cu ulei, adăugați sare și piper.
- 3** | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit, pune vinetele în coș într-un singur strat.
- 4** | Versiunea digitală: Selectați modul GĂTIRE CU AER CALD la 170°C timp de 20 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului. Ungeți cu pesto și gătiți folosind modul GĂTIRE CU AER CALD încă 2 minute.
- 5** | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 20 de minute, întorcându-le pe partea cealaltă la jumătatea intervalului, apoi ungeți-le cu pesto și mai gătiți încă 2 minute.
- 6** | Ungeți-le cu pesto și gătiți-le pe modul GRIL încă 5 minute (versiunea digitală) sau la 200°C timp de 5 minute (versiunea mecanică).



## COTLETE DE MIEL CU LĂMÂIE

4 ✱

10  
Min. 15  
Min. 

## INGREDIENTE

1.5 lămâie netratată  
6 căței de usturoi

16 cotlete mici de miel

## REȚETĂ

- 1 | Radeți coaja de lămâie. Curățați usturoiul și zdrobiți-l bine folosind un pistil și un mojar. Adăugați coaja de lămâie și 2 linguri de ulei de măsline.
- 2 | Adăugați cotletele și lăsați la marinat timp de 4 ore la rece.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit, puneți cotletele în coșul aparatului.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți cotletele pe tava de grătar. Așezați-l la nivelul de sus, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute. Gătiți 10 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 6 | Versiunea mecanică: Setați la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute. Gătiți 10 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.



Încercați să adăugați în marinată plante aromatice proaspete, precum cimbru, cimbru sălbatic sau oregano.

# DORADĂ LA GRĂTAR CU ROȘII ȘI MĂSLINE

4 ✦

20  
Min. 

18  
Min. 

### INGREDIENTE

1 lămâie  
8 fire de pătrunjel  
2 căței de usturoi  
4 roșii

100 g măsline fără sămburi  
120 ml ulei de măsline  
8 fileuri de doradă  
sare, piper

### REȚETĂ

- 1 | Răzuiți coaja de lămâie și stoarceți lămâia. Tocați pătrunjelul și usturoiul, tăiați roșiile cubulețe, apoi tăiați măslinele rotunde. Amestecați, adăugați uleiul de măsline și dați deoparte.
- 2 | Ungeți fileurile de doradă cu ulei și asezonați-le cu sare și piper.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți tava de grătar la nivelul de sus, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute, apoi puneți fileurile în coș și gătiți 5 minute. Versiunea digitală: Selectați modul GRIL la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute, apoi puneți fileurile în coș și gătiți 5 minute.
- 6 | Versiunea mecanică: Puneți fileurile în coș și preîncălziți la 200°C timp de 15 minute. Gătiți 7 minute.
- 7 | Serviți cu sos.



SUGESTIE *Serviți fileurile de doradă cu orez și legume la alegere.*

# PULPE DE PUI CU MARINDĂ DE IAURT ȘI ROZMARIN

4 ✦

20  
Min. 

35  
Min. 

### INGREDIENTE

8 pulpe de pui  
500 g iaurt grecesc  
90 ml muștar de Dijon

8 căței de usturoi  
2 crenguțe de rozmarin proaspăt  
sare, piper

### REȚETĂ

- 1 | Înlăturați pielea de pui și puneți copanele într-un vas mare.
- 2 | Amestecați iaurtul, muștarul, usturoiul tocat, un praf de sare, puțin piper și frunzele de rozmarin tocate. Întindeți amestecul peste pui și puneți-l la rece. Lăsați la marinat timp de 4 ore.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 4 | Versiunea digitală: Selectați modul PUI LA CUPTOR la 200°C și preîncălziți timp de 15 minute și apoi așezați copanele de pui în coșul aparatului. Gătiți 35 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 5 | Versiunea mecanică: Puneți copanele în coșul aparatului și selectați 200°C pentru 30 de minute. Întoarceți pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.



SUGESTIE Serviciți pulpele de pui cu salată și felii de cartofi la grătar.

# HOT DOG ÎN STIL NEW YORK

4\*

0  
Min.

30  
Min.



### INGREDIENTE

8 crenvușți  
1.5 ceapă roșie  
2 linguri ulei  
10 roșii cherry

8 castraveciori murați  
8 chifle pentru hot dog  
8 linguri de ketchup  
8 felii de brânză cheddar

### REȚETĂ


- 1 | Preparați crenvuștii punându-i într-o oală cu apă și fierbeți conform indicațiilor de pe ambalaj.
- 2 | Feliati ceapa și prăjiți-o în ulei timp de 5 minute la foc mediu. Amestecați cu roșiile tăiate în sferturi și castraveciorii tăiați cubulețe.
- 3 | Tăiați chiflele pentru hot dog pe mijloc, ungeți-le cu ketchup și adăugați amestecul de legume, crenvuștii și feliile de Cheddar.
- 4 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și adăugați crenvuștii în coșul de gătit.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți crenvuștii pe tava de grătar la nivelul din mijloc.
- 6 | Versiunea digitală: Selectați modul PIZZA și gătiți la 170°C timp de 5 minute.
- 7 | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 5 minute.



**SUGESTIE** Distrăți-vă desenând cu ketchup sau muștar în stil american!

## HALLOUMI ȘI FALAFEL LA GRĂȚAR

4 ✨

25  
Min. 80  
Min. **INGREDIENTE**

350 g năut crud  
3 crenguțe de pătrunjel  
6 crenguțe de coriandru  
2 lingurițe chimen  
sare, piper  
2 linguri tahini (pastă de susan)

2 căței de usturoi  
2 cepe albe  
2 linguri ulei de măsline  
230 g halloumi  
1 lingură ulei de măsline


**REȚETĂ**

- 1 | Înmuiați năutul într-un litru de apă pentru cel puțin 12 ore. Amestecați împreună năutul, frunzele de pătrunjel, coriandrul, chimenul, un praf de sare, un praf de piper și pasta de susan (tahini) până când se obține o pastă grosieră.
- 2 | Adăugați usturoiul și ceapa tocate, apoi amestecați bine cu mâna și rulați în bile de mărimea unei nuci.
- 3 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1. Pentru P2, selectați modul CARNE.
- 4 | Puneți falafelul într-una din părțile coșului de gătit și stropiți cu ulei de măsline. Începeți gătitul. Întoarceți de două sau trei ori în timpul gătitului.
- 5 | Între timp, pregătiți halloumi. Tăiați-l în 8 părți egale. Ungeți-le cu ulei.
- 6 | Când sună cronometrul, puneți halloumi în cealaltă parte a coșului și continuați gătitul. Întoarceți brânza la jumătatea timpului de gătit.
- 7 | Odată finalizată gătitul, repetați procesul cu a doua tranșă.



## COASTE CAMELIZATE

4\*

15  
Min. 65  
Min. 

## INGREDIENTE

2.3 kg coaste de porc  
4 linguri amestec de  
condimente pentru grătar

150 ml sos gratar

## REȚETĂ

- 1 | Îndepărtați pielea subțire albă de deasupra oaselor și apoi acoperiți coastele cu amestecul de condimente. Lăsați în frigider, ideal peste noapte.
- 2 | Introduceți tava de grătar în aparat. Așezați coastele pe grătar, asigurându-vă că oasele ating grătarul iar carnea este deasupra. Acoperiți cu o foaie, fixând-o ferm în jurul cărnii pentru a vă asigura că nu se mișcă în timpul gătitului. Setati modul GĂTIRE LA AER CALD la 180°C timp de 60 de minute. Când timpul a expirat, reporniți același mod la 180°C pentru încă 60 de minute.
- 3 | Dacă aveți Easy & Fry 9 in 1, așezați coastele pe grătar, asigurându-vă că oasele ating grătarul și carnea este deasupra. Acoperiți cu o foaie, fixând-o ferm în jurul cărnii pentru a asigura că aceasta nu se mișcă în timpul gătitului. Puneți tava de grătar pe raftul din mijloc, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa și setați modul CARNE pentru 60 de minute. Când timpul se termină, reporniți același program pentru a încă 60 de minute.
- 4 | Verificați dacă oasele se desprind ușor, apoi scoateți folia de aluminiu și ungeți cu sos BBQ. Reporniți modul GĂTIRE LA AER CALD timp de 5 minute. Dacă aveți Easy Fry 9in1, verificați dacă oasele se desprind ușor apoi scoateți folia și ungeți cu sos BBQ. Reporniți modul CARNE timp de 5 minute.

## TOFU CROCANȚ ȘI BROCCOLI

4 ✨

10  
Min. 44  
Min. **INGREDIENTE**

450 g broccoli  
2 lingurițe usturoi pudră  
1 linguriță praf de ceapa  
sare

50 ml ulei de măsline  
450 g tofu  
100 g pesmet

**REȚETĂ**

- 1 | Tăiați buchețele de broccoli în dimensiuni medii.
- 2 | Într-un castron mare, amestecați 30 ml de apă cu 1 linguriță de praf de usturoi, praf de ceapă și sare. Adăugați buchețele de broccoli la amestec, adăugați 30 ml de ulei de măsline și amestecați până când buchețelele sunt acoperite complet.
- 3 | Într-un castron mare, amestecați pesmetul, praful de usturoi rămas și sarea.
- 4 | Tăiați tofu-ul în bucăți dreptunghiulare de aproximativ 1 cm grosime. Puneți bucățile de tofu în pesmet unul câte unul pentru a le acoperi bine.
- 5 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparatul. Apăsați butonul Sincronizare și selectați modul NUGGETS pentru P1. Pentru P2, selectați modul LEGUME. Adăugați mai întâi tofu și ungeți cu ulei de măsline. Când sună cronometrul, adăugați broccoli și reluați gătitul. Se amestecă de mai multe ori în timpul gătirii.
- 6 | Odată ce programul s-a terminat, repetați procesul cu restul ingredientelor.

## CÂRNAȚI LA GRĂȚAR

4 ✱

10  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

6 g miere  
2 linguri muștar de Dijon  
2 linguri muștar integral  
4 fire de cimbriu

sare, piper  
1.4 kg cârnați pentru grătar,  
dintr-o singură bucată

## REȚETĂ

- 1 | Amestecați mierea, muștarul, cimbrul și câte un praf de sare și piper.
- 2 | Răsuciți cârnații în spirală și înfigeți în ei două frigărui perpendicolar, pentru a-i fixa.
- 3 | Ungeți-i cu amestecul de muștar.
- 4 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL și lăsați să se preîncălzească la 200°C timp de 15 minute. Puneți cârnații în coș și gătiți-i 10 minute, întorcându-i pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.
- 6 | Versiunea mecanică: Setăți la 200°C și lăsați să se preîncălzească timp de 15 minute înainte de a așeza cârnații în coș. Gătiți 10 minute, întorcând pe partea cealaltă la jumătatea intervalului.



Serviți cu un piure de cartofi cu muștar preparat în casă: Curățați și fierbeți 1 kg de cartofi. Scurgeți și zdrobiți cartofii cu 25 g de unt, 2 linguri de muștar, 150 ml lapte, sare și piper.



# PEȘTE ALB ÎN CRUSTĂ DE IERBURI ȘI BROCCOLI

4 ✦

20  
Min. 

25  
Min. 



### INGREDIENTE

2 capete mari de broccoli  
60 g unt  
120 g pesmet  
6 linguri de patrunjel tocat

sare, piper  
8 file de cod (8x120 g)  
8 g muștar

### REȚETĂ

- 1 | Se spală broccoli și se taie mărunț buchețele.
- 2 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și adăugați buchețelele de broccoli.
- 3 | Dacă aveți Easy & Fry 9 în 1, puneți-le în coșul friteuzei și apoi poziționați-l pe raftul de mijloc al aparatului. Puneți tigaia pentru picurare în partea de jos.
- 4 | Setați pe modul MANUAL la 150°C timp de 15 minute, rotind broccoli la jumătatea timpului de gătire.
- 5 | Între timp, topiți untul, amestecați cu pesmetul, pătrunjelul, sarea și piperul. Ungeți partea superioară a peștelui file cu muștar, adăugați pesmet și apăsați bine pentru vă asigura că se lipesc.
- 6 | Când sună cronometrul, puneți peștele file deasupra broccoli-ului și găți pe modul PEȘTE la 170°C pentru 10 minute.

## FRIPTURĂ CU SOS CHIMICHURRI

4\*

15  
Min.17  
Min.

## INGREDIENTE

8 bucăți de vrăbioară (aproximativ  
200 g fiecare)  
60 ml oțet din vin roșu  
1 lămâie  
8 căței de usturoi

12 fire de pătrunjel  
120 ml ulei de măsline  
sare, piper  
1 linguriță fulgi de ardei iute

## REȚETĂ

- 1 | Scoateți carnea din frigider și lăsați-o la temperatura camerei cel puțin 30 de minute înainte de a o găti.
- 2 | Între timp, preparați sosul chimichurri: Amestecați într-un castron oțetul, sucul de lămâie, usturoiul tocat, pătrunjelul tocat și uleiul. Adăugați un praf de sare, piper și ardei iute.
- 3 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului.
- 4 | Versiunea digitală: Selectați modul GRIL și preîncălziți la 200°C timp de 15 minute. Asezonați carnea cu sare și piper, apoi puneți-o în coșul aparatului și gătiți-o câte 2 minute pe fiecare parte.
- 5 | Versiunea mecanică: Preîncălziți la 200°C, apoi asezonați carnea cu sare și piper și puneți-o în coșul aparatului. Gătiți-o timp de 2 minute pe fiecare parte.

SUGESTIE

Adaptați timpul de gătire în funcție de preferința pentru o friptură în sânge sau bine făcută.

## PULPE DE PUI ȘI CARTOFI WEDGES

4\*

10  
Min.80  
Min.

## INGREDIENTE

8 pulpe de pui  
5 g boia de ardei  
2 lingurițe ierburi aromatice Provence  
2 lingurițe zahăr brun  
sare, piper

100 ml ulei de măsline  
8 cartofi  
2 lingurițe pătrunjel uscat  
2 lingurițe praf de chilli

## REȚETĂ

- 1 | Ștergeți pulpele de pui cu un prosop de hârtie pentru a le usca. Puneți-le într-un castron mare.
- 2 | Într-un castron mic, amestecați împreună 3 g de boia, ierburile de Provence, zahărul, sarea și piperul. Adăugați 40 ml de ulei de măsline la bolul cu puiul și presărați deasupra condimentele, amestecând până când puiul este acoperit complet.
- 3 | Spălați cartofii și tăiați-i wedges. Puneți-i într-un castron mare. Adăugați 60 ml ulei de măsline, 2 lingurițe de boia, pătrunjel, ardei iute, sare și piper și amestecați bine pentru a acoperi cartofi cu condimente.
- 4 | Introduceți tava de grătar și divizorul în coșul aparatului. Apăsăți butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1. Pentru P2, selectați modul PUI LA CUPTOR. Mai întâi, adăugați jumătate din cartofi. Când sună cronometrul, puneți 4 bucati de pui în cealaltă parte a separatorului și reluați gătitul. După 10 minute, întoarceți puiul, apoi continuați gătitul. Odată finalizat programul, repetați procesul cu a doua tranșă.

## HAMBURGER DELUXE

4 ✦

10 Min. 

12 Min. 



### INGREDIENTE

800 g carne de vită tocată  
2 cățel de usturoi  
4 lingurițe sos de soia  
3 linguri ulei de măsline

sare  
6 chifle pentru burger  
8 frunze de salată  
3 roșii

### REȚETĂ

- Amestecați carnea tocată, usturoiul zdrobit, sosul de soia și uleiul de măsline. Asezonați cu sare. Formați cu mâinile burgerul.
- Introduceți tava de grătar în coșul aparatului și apoi puneți chiflele pentru burgeri în coș.
- Versiunea digitală: Selectați modul PIZZA și gătiți 4 minute.
- Versiunea mecanică: Gătiți la 180°C timp de 4 minute.
- Scoateți chiflele și acoperiți-le cu folie de aluminiu pentru a le păstra calde, apoi așezați burgerii în coș.
- Versiunea digitală: Selectați setarea GRILL și gătiți timp de 8 minute, reglând timpul de preparare cu plus sau minus 2 minute, după cum este necesar.
- Versiunea mecanică: Setați la 200°C timp de 8 minute, reglând timpul de preparare cu plus sau minus 2 minute, după cum este necesar. Puneți în chifle frunze de salată, felii de roșii și burgerii la grătar și serviți



Preparați un sos amestecând: o lingură de muștar integral, două linguri de muștar picant, un gălbenuș și o lingură de ulei, apoi o lingură de smântână groasă.

## VINETE CU MOZZARELLA

4 ✱

15  
Min. 23  
Min. 

## INGREDIENTE

2 vinete  
sare, piper  
4 bile de mozzarella

100 g sos de roșii gata preparat  
12 g parmezan ras

## REȚETĂ

- 1** | Clătiți și tăiați vinetele în felii de 5 mm. Asezonăți cu sare și piper.
- 2** | 3 în 1: Umpleți rezervorul cu apă. Introduceți tava de grătar în coșul aparatului. Așezați feliile de vinete în coș. Setează programul indicat pentru 15 minute. Dacă aveți Easy Fry 9in1, așezați feliile de vinete și tava de grătar pe raftul din mijloc al aparatului, cu tigaia pentru picurare în partea de jos. Închideți ușa și setați modul GRIL la 200°C pentru 15 minute.
- 3** | Între timp, scurgeți bilele de mozzarella și tăiațile în felii groase. Lăsați vinetele gătite să se răcească și apoi acoperiți-le cu sos de roșii.
- 4** | Așezați feliile de vinete și mozzarella într-un vas mic. Stropiți-le cu parmezan și puneți-le în bol. Reporniți programul indicat pentru 8 minute. Dacă aveți Easy Fry 9in1, puneți totul pe tava de grătar și reporniți programul pentru 8 minute.

## ARIPIOARE DE PUI

4 ✨

5  
Min. 34  
Min. **INGREDIENTE**

1.6 kg aripioare de pui  
5 linguri ketchup  
3 linguri muștar  
3 linguri boia de ardei

3 linguri sos dulce de soia  
sare, piper  
2 linguri ulei de măsline

**REȚETĂ**

- 1 | Tăiați aripile de pui în jumătate, separându-le în zona articulației.
- 2 | Puneți toate ingredientele într-un bol mare și adăugați aripioarele. Amestecați bine pentru a le acoperi complet. Acoperiți-le cu folie alimentară și lăsați-le la marinat timp de 12 ore.
- 3 | Introduceți tava de grătar în aparat și puneți jumătate din aripioarele de pui în coșul aparatului.
- 4 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți jumătate din aripioarele de pui în coșul aparatului. Așezați grătarul pe raftul din mijloc, cu tava de picurare în partea de jos. Închideți ușa.
- 5 | Versiunea digitală: Selectați modul PUI LA CUPTOR și gătiți 17 minute, întorcând după 12 minute, apoi repetați pentru tranșa a doua.
- 6 | Versiunea mecanică: Gătiți la 170°C timp de 17 minute, întorcând după 12 minute, apoi repetați pentru tranșa a doua.

**SUGESTIE**

Alegeți marinata în funcție de gustul dvs : sos barbecue, condimente, ardei iute sau usturoi.

## SOMON TERIYAKI

4 ✨

5  
Min. 23  
Min. **INGREDIENTE**

1 kg g file de somon  
260 ml sos teriyaki


2 linguri semințe de susan

**REȚETĂ**

- 1 | Marinați fileurile de somon în sosul teriyaki timp de 30 de minute.
- 2 | Introduceți tava de grătar în aparat.
- 3 | Versiunea digitală: Preîncălziți folosind modul GRIL la 200°C timp de 15 minute, apoi așezați fileurile de pește în coș, pe tava de grătar și gătiți-le 10 minute.
- 4 | Versiunea mecanică: Setati la 200°C și lăsați să se preîncălzească bine, apoi puneți fileurile de somon în coș pe tava de grătar și gătiți timp de 10 minute.
- 5 | Presărați cu semințe de susan și serviți cu orez.

## FRIPTURĂ

4 ✦

15  
Min. 60  
Min. 

## INGREDIENTE

1.6 kg cartofi  
6 g boia de ardei  
sare

60 ml ulei  
8 fripturi (mușchi, aprox. 200 g fiecare)  
piper


## REȚETĂ

- 1** | Curățați cartofii și tăiați-i în pai de 2 cm grosime. Așezați pe prosop să se usuce cât mai mult posibil, apoi vărsați-i într-un castron. Adăugați boia și sare, apoi amestecați astfel încât cartofii să fie acoperiți uniform. Adăugați uleiul și amestecați.
- 2** | Transferați jumătate din cartofi pe tava de grătar și puneți-o în aparat. Setați modul CARTOFI PRĂJIȚI la 200°C timp de 25 de minute și începeți să gătiți. Amestecați cartofii o dată sau de două ori în timpul gătitului.
- 3** | Odată gătiți, turnați cartofii prăjiți într-o vas și puneți-i deoparte. Pune două fripturi pe tava grătarului fierbinte și introduceți cosul de gătit în aparat. Setați modul GRIL la 200°C pentru 4-6 minute, în funcție cât de gătită vreți să fie friptura. Porniți programul și întoarceți fripturile la jumătatea timpului de gătit.
- 4** | Odată ce programul s-a terminat, repetați procesul cu restul fripturilor.



## CRUMBLE DE COD CU FENICUL CROCANȚ

4 ✨

25  
Min. 13  
Min. **INGREDIENTE**

9 g parmezan ras  
20 g unt  
6 g pesmet  
2 lingurițe de ierburi aromatice Provence  
100 g chorizo

4 bulbi de fenicul  
sare, piper  
60 ml ulei de măsline  
8 file de cod

**REȚETĂ**

- 1 | Puneți parmezanul, untul, pesmetul și ierburile aromatice într-un bol de mixer. Îndepărtați pielea de pe chorizo, tăiați în bucăți mici și adăugați în vasul mixerului. Amestecați până când se obține un aluat sfărâmicios.
- 2 | Introduceți tava de grătar în aparat. Clătiți și tocați feniculul. Așezați-le în vasul de gătit apoi condimentați cu sare și piper și stropiți cu măsline ulei. Setează modul GĂTIRE LA ABURI pentru 5 minute.
- 3 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți feniculul pe grătar, asezonați cu sare și piper, și stropiți cu ulei de măsline. Așezați grătarul pe raftul din mijloc, cu tava de picurare în partea de jos și umplută cu apă. Setează modul PEȘTE pentru 10 minute.
- 4 | Adăugați fileurile de cod acoperite cu crumble-ul de chorizo în coșul aparatului. Setează modul GĂTIRE CU AER CALD pentru 8 minute. Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, adăugați fileurile de cod acoperite cu crumble de chorizo. Setează modul CARTOFI PRĂJIȚI timp de 10 minute.

## PIEPT DE RAȚĂ ȘI CARTOFI PRĂJIȚI

4\*

20  
Min.80  
Min.

## INGREDIENTE

500 g morcovi  
2 linguri ulei de sămăburi de struguri  
1 lingură sirop de arțar  
1 linguriță de cimbru

sare, piper  
2 piept de rață  
1 linguriță pătrunjel uscat

## REȚETĂ

- 1 | Curăță morcovii. Împărțiți în patru, pe lungime, apoi tăiați în bucăți de 5 cm. Se pun într-un bol și se amestecă cu uleiul, siropul de arțar, cimbru, sare și piper.
- 2 | Marcați pielea într-un model de grilă, fără a tăia carnea. Se condimentează cu sare, piper și pătrunjel. Într-o tigaie încinsă se rumenește carnea timp de un 1 minut pe fiecare parte, apoi aruncați excesul de grăsime.
- 3 | Introduceți tava de grătar și divizorul în aparat. Apăsați butonul Sincronizare și selectați modul CARTOFI PRĂJIȚI pentru P1. Pentru P2, selectați modul CARNE. Mai întâi, adăugați cartofi prajiti.
- 4 | Când sună cronometrul, amestecați cartofii prăjiți și puneți un piept de rață în cealaltă parte a separatorului. Reluați gătitura. După 7 minute, întoarceți carnea, apoi continuați gătitura.
- 5 | Odată ce programul s-a terminat, repetați procesul cu a doua tranșă.

## CONOPIDĂ LA CUPTOR CU SOS DE LĂMÂIE

4\*

15  
Min.

15  
Min.



### INGREDIENTE

2 conopide mici  
60 ml ulei de măsline  
60 g tahini

200 ml ulei de măsline  
100 ml suc de lămâie  
sare, piper

### REȚETĂ

- 1 | Înlăturați frunzele de conopidă, apoi tăiați-o în sferturi și scoateți cotorul. Tăiați fiecare sfert în buchețele și punețile într-un bol mare.
- 2 | Adăugați cele 2 linguri de ulei de măsline, sarea și piperul, apoi amestecați bine.
- 3 | Așezați amestecul în coșul aparatului Easy Fry & Grill (faceți acest lucru în 2 tranșe dacă este nevoie).
- 4 | Versiunea digitală: Selectați modul **CARTOFI PRĂJIȚI** pentru 15 minute, amestecând la jumătatea intervalului.
- 5 | Versiunea mecanică: Gătiți la 180°C timp de 15 minute, amestecând la jumătatea intervalului.
- 6 | Între timp, amestecați tahini, uleiul de măsline și suc de lămâie pentru a face un sos de servit cu conopida.

## SAMOSAS CU CIOCOLATĂ ȘI BANANE

4 ✨

15  
Min. 10  
Min. 

## INGREDIENTE

8 foi de aluat foietaj  
ulei neutru  
50 g cacao măcinată  
4 banane tăiate în felii de 1 cm

200 ml lapte  
200 g ciocolată  
2 gălbenușuri

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați folia de aluat în 4 bucăți pe lungime. Ungeți aluatul. Puneți niște pudră de cacao și o felie de banană în mijlocul fiecărei foi. Îndoiiți.
- 2 | Încălziți laptele într-o cratiță și amestecați ciocolata. Bateți până la o omogenizare.
- 3 | Ungeți samosasele cu gălbenuș de ou.
- 4 | Introduceți tava standard în coșul de gătit și puneți samosasele pe el. Setati modul GĂTIRE LA AER CALD la 180 °C pentru 10 minute. Apoi repetați cu a doua tranșă.
- 5 | Dacă aveți Easy Fry 9 in 1, asezati tava de picurare în partea de jos a aparatului. Puneți treptat samosasele în coșul de gătit fără a le suprapune și setați modul CARTOFI PRĂJIȚI la 180°C timp de 10 minute. Apoi repetați cu a doua tranșă.

## CHEC CU IAURT

4 ✨

15  
Min. 50  
Min. **INGREDIENTE**

2 albușuri

150 g zahăr

Se unge forma de tort și se

presară cu făină

2 galbenusuri

125 g iaurt strecurat

85 g unt înmuiat, ușor sărat

150 g făină cernută

0.5 pliculețe de praf de copt

**REȚETĂ**

- 1** | Bateți albușurile spumă. Adăugați jumătate de zahăr și formați o beza. Dați deoparte. Ungeți forma de chec și presarați-o cu făină.
- 2** | Amestecați restul de zahăr, galbenusurile, iaurtul și untul. Adăugați făina și drojdia apoi oul bătut. Se toarnă în formă.
- 3** | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit. Puneți forma în coș. Setați modul DESERT la 160°C timp de 50 de minute.
- 4** | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți forma pe raftul din mijloc al aparatului. Închideți ușa. Setați modul DESERT la 160°C pentru 50 de minute



## CRUMBLE CU MERE ȘI FRUCTE ROȘII

4 ✨

20  
Min. 30  
Min. **INGREDIENTE**

8 mere Golden	240 g unt
500 g amestec de fructe de pădure roșii	300 g făină
60 g zahăr brun	200 g zahăr
30 g făină de porumb	100 g ovăz rulat

**REȚETĂ**

- 1 | Curățați merele de coajă, îndepărtați semințele și tăiați în bucăți de 2 cm. Într-un mare bol, amestecați împreună merele, fructe de pădure, zahărul brun și făina de porumb. Turnați totul într-o tavă de copt.
- 2 | Introduceți tava de grătar în coșul de gătit și puneți coșul în aparat. Setați modul DESERT la 190°C timp de 15 de minute.
- 3 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți forma pe raftul din mijloc al aparatului. Închideți ușa. Setați modul DESERT la 190°C pentru 15 de minute.
- 4 | Între timp, într-un castron mare, amestecați împreună untul înmuiat, tăiat în bucăți, făina, zahărul și ovăzul. Lucrați aluatul cu mâna până când obțineți o textură sfărâmicioasă.
- 5 | Întindeți crumble-ul peste fructe și reporniți modul DESERT la 190°C pentru încă 15 minute.

## BEZELE CU MERE

4 ✨

25  
Min. 20  
Min. 

## INGREDIENTE

8 mere  
4 albușuri  
80 g zahăr

60 g alune  
60 g chipsuri de ciocolată

## REȚETĂ

- 1 | Tăiați vârfurile merelor pe lățime, la aproximativ trei sferturi din înălțime. Scoateți miezul fără a străpunge pielea. Așezați merele și vârfurile lor într-un vas.
- 2 | 3 în 1: Umpleți rezervorul cu apă. Introduceți tava de grătar în coșul aparatului. Așezați vasul cu mere în coș și setați modul indicat timp de 10 minute.
- 3 | Dacă aveți Easy Fry 9 în 1, puneți vasul cu mere pe grătar și așezați-o pe raftul din mijloc al aparatului. Închideți ușa și setați modul DESERT pentru 10 minute.
- 4 | Între timp, puneți albușurile într-un castron și bateți cu telul electric. Odată ce albușurile sunt bătute și tari, faceți o bezea prin adăugarea treptată a zahărului, continuând să bateți tot timpul. Odată ce tot zahărul a fost adăugat, continuați să amestecați pentru 2 minute.
- 5 | Folosiți o spatulă pentru a adăuga ușor alunele tocate și chipsurile de ciocolată. Umpleți merele cu bezea și reporniți modul indicat pentru 10 minute.

## TRABUCURI DE MIGDALE

4 ✨

30  
Min. 11  
Min. **INGREDIENTE**

240 g miere  
380 g migdale măcinate  
60 g unt

60 ml apă de flori de portocal  
12 foi de aluat foietaj  
2 ouă

**REȚETĂ**

- 1** | Puneți deoparte 3 linguri de miere. Într-un bol mare, amestecați migdalele măcinate, untul topit, apa de flori de portocal și mierea. Modelați pasta în formă de sul și tăiați-o în bucăți de 7 cm.
- 2** | Tăiați foile de aluat în jumătate și puneți câte o bucată de pastă pe foaie. Ungeți de jur împrejur cu oul bătut și începeți să rulați plind marginile, până când capătă o formă de trabuc. Repetați procesul până când le rulați pe toate.
- 3** | Puneți tava de grătar în coșul aparatului, adăugați o bucată de hârtie de copt și așezați trabucurile în coș, peste hârtie.
- 4** | Versiunea digitală: Selectați modul DESERT și gătiți la 180°C timp de 8 minute, apoi adăugați mierea și continuați să mai gătiți încă 3 minute. Versiunea mecanică: Gătiți la 180°C timp de 8 minute, apoi adăugați mierea și continuați să gătiți încă 3 minute.



## ANANAS CAMELIZAT

4 ✨

10  
Min. 6  
Min. 

## INGREDIENTE

2 buc ananas (curățați)  
120 ml sirop de arțar

2 vârfuri de scorțișoară măcinată (opțional)  
Niște frunze de mentă proaspătă

## REȚETĂ

- 1 | Introduceți tava de grătar în coșul aparatului. Setati modul GRIL pentru a se preîncălzi pentru 15 minute.
- 2 | 9 în 1: Așezați tăvile de grătar pe rafturile de mijloc și de sus ale aparatului, cu tava de picurare jos și închideți ușa. Setati modul GRIL pentru a se preîncălzi timp de 15 minute.
- 3 | Tăiați ananasul în sferturi pe lungime. Scoateți miezul astfel încât feliile să fie plate. Amestecați ananasul cu siropul de arțar și adăugați puțină scorțișoară măcinată dacă doriți.
- 4 | Odată preîncălzit, puneți sferturile de ananas în aparat. Gătiți pentru 6 minute. Apoi repetați cu a doua tranșă.
- 5 | Când bucățile de ananas sunt grătite, scoteți-le din aparat. Lăsați-le să se răcească puțin apoi decorați cu frunze de mentă proaspete.



Puteți înlocui siropul de arțar cu zahăr de scorțișoară. Puteți servi ananasul cu cremă de vanilie de casă, rece.