



SALTER
1760

Crisp & Go

Receitas e dicas

**Cook it. Crisp it.
Serve it. Store it.**
**All in one
simple system.**

Head to our website for even
more tips, tricks & recipes!



salter.com

Bem-vindo(a) ao seu Crisp & Go

Mude a forma como cozinha, prepara, planeia e desfruta!

Diga olá a refeições mais simples e a sabores mais frescos. Este prático auxiliar de cozinha foi concebido para se adaptar ao seu dia a dia. Quer esteja a preparar jantares rápidos durante a semana, a receber amigos ou a guardar algo saboroso para mais tarde, está pronto sempre que precisar.

Neste guia encontrará tudo o que precisa, desde conselhos práticos e truques de especialista até receitas inspiradoras que tornam cada refeição simples de preparar.

Cozinhe. Deixe estaladiço. Sirva. Guarde.
Tudo num sistema simples.



Índice

Fique a conhecer o Crisp & Go	6
Sistema de recipientes de cozedura	8
Dicas e truques para reaquecer alimentos	9
Predefinições	10
Guia de limpeza	11
Receitas para o recipiente pequeno	13
Tabela de cozedura para o recipiente pequeno	22
Receitas para o recipiente grande.....	25
Tabela de cozedura para o recipiente grande	38

Fique a conhecer o Crisp & Go

Fritadeira de ar quente de 1500 W integrada num sistema de cozedura portátil

CrisperHub



Adaptador do recipiente de cozedura



Tabuleiro perfurado grande



Recipiente de 4 litros com tampa para cozinhar em grandes quantidades



Base antiderrapante para cozedura em lote



Tabuleiro perfurado pequeno



Recipiente de preparação "para levar" de 1,5 litros com tampa de encaixe



Base antiderrapante para cozedura portátil



CrisperHub

Unidade principal da fritadeira de ar quente, com painel de controlo para definir o tempo e a temperatura.

Adaptador do recipiente de cozedura

Permite alternar entre o recipiente pequeno e o recipiente grande. Encaixe o adaptador para utilizar o recipiente de cozedura grande e retire-o para utilizar o recipiente de cozedura pequeno.

Tabuleiros de cozedura crocante sem PFAS

Disponíveis em tamanhos grande e pequeno, para se ajustarem a cada recipiente de cozedura e assegurarem a circulação de ar quente durante a cozedura.

Recipientes de cozedura

Recipientes de cozedura em vidro, grandes e pequenos, que também podem ser utilizados para servir, conservar e marinar alimentos.

Bases antiderrapantes

Bases resistentes ao calor para evitar danos na bancada durante a cozedura. Transporte facilmente os recipientes da cozinha para a mesa através das pegas de fácil manuseamento e retire as bases para uma arrumação que poupa espaço.

Design que poupa espaço

Os recipientes de cozedura encaixam uns nos outros, com o CrisperHub por cima, para uma arrumação simples.



Sistema de recipientes de cozedura



Resistente a choques térmicos

Passe de congelado a perfeitamente quente e estaladigo em poucos minutos..

Tampas incluídas

Permite guardar facilmente as sobras no frigorífico ou no congelador.

Apto para máquina de lavar louça

Recipientes de cozedura aptos para máquina de lavar louça, isentos de BPA e PFAS, com tampas sem BPA.

Recipiente de cozedura grande de 4 L

Perfeito para cozinhar em quantidade, preparar o jantar, marinar e conservar alimentos. Serve até 6 pessoas.

Recipiente de cozedura pequeno de 1,5 L

Perfeito para preparar com antecedência jantares simples durante a semana e para levar os seus almoços para fora de casa. Serve até 2 pessoas.



Aponte a câmara ao código QR para adquirir recipientes de cozedura adicionais no sítio Web da Salter, para tornar ainda mais simples cozinhar e preparar alimentos.

Dicas e truques para reaquecer alimentos

Reaqueça como um verdadeiro especialista e transforme as sobras em pratos que sabem a acabados de fazer, com as nossas dicas e truques simples, testados e comprovados.



Sirva bem quente

Certifique-se de que os alimentos estão bem quentes e a fumar por dentro antes de começar a comer. Sirva sempre as sobras de imediato.



Deixe arrefecer antes de refrigerar

Deixe os alimentos arrefecerem completamente antes de os colocar no frigorífico – o seu frigorífico vai agradecer-lhe!



Dê-lhe um pouco de carinho

Mexa ou vire os alimentos a meio da cozedura para garantir um aquecimento uniforme. Os estufados e os molhos, em especial, beneficiam de uma boa mexida a meio do reaquecimento.



Consiga aquela textura estaladiça

Para obter bases de pizza e flatbreads perfeitamente estaladiços, coloque-os sobre o tabuleiro de cozedura crocante para aumentar o fluxo de ar e garantir uma circulação de calor ideal e uma textura bem estaladiça.



Não encha demasiado o tabuleiro

Deixe algum espaço entre os alimentos e evite sobrecarregar os recipientes. Assim, os alimentos aquecem de forma mais uniforme e ficam com aquele acabamento dourado e estaladiço.



Eleve o nível com RECRISP

Utilize a função <<RECRISP>> no seu CrisperHub para devolver vida às suas sobras.



Combine como quiser

Para refeições mais substanciais e volumosas, como lasanha, moussaka e empadões, comece por as reaquecer no micro-ondas e termine no seu Crisp & Go para conseguir aquela cobertura dourada e estaladiça perfeita! (Lembre-se apenas de retirar o tabuleiro de cozedura crocante antes de usar o micro-ondas!)

Predefinições

As nossas predefinições inteligentes acabam com as suposições na cozedura. Quer esteja a tornar as sobras mais estaladiças ou a cozinhar os seus petiscos congelados preferidos, basta escolher uma predefinição, colocar os alimentos e deixar o seu Crisp & Go tratar do resto!

Função pré-programada	Porquê escolher esta função pré-programada...	Temperatura de cozedura pré-definida	Tempo de cozedura pré-definido	Ideal para...
«BAKE»	Consiga que os seus bolos cresçam na perfeição e fiquem macios e fofos por dentro.	160 °C	25 minutos	Queques, brownies e muffins
«RECRISP»	Devolva vida às suas sobras e garanta que os alimentos ficam estaladiços por fora e aquecidos de forma perfeita até ao interior.	180 °C	5 minutos	Gratinar os seus pratos com queijo e tornar as sobras estaladiças
«ULTRA CRISP»	Transforme os seus alimentos congelados preferidos em petiscos rápidos e cheios de sabor.	200 °C	20 minutos	Batatas fritas congeladas, asas de frango congeladas e pizza congelada
«AIR FRY»	Deixe estaladiço, deixe crocante, adore-o. Cozinhe na perfeição, sem complicações.	200 °C	15 minutos	Frango, legumes, bacon e salsichas



Guia de limpeza

Limpar o seu Crisp & Go não podia ser mais simples!
Siga estas regras básicas para obter os melhores resultados.



CrisperHub

Limpe com um pano macio e húmido após cada utilização. Nunca mergulhe em água ou em qualquer outro líquido. Nunca lave na máquina de lavar louça.



Recipientes de cozedura

Podem ser lavados na máquina de lavar louça ou à mão. Se lavar à mão, enxagúe bem e deixe secar ao ar ou seque com um pano após a utilização.



Tabuleiros de cozedura crocante

Podem ser lavados na máquina de lavar louça ou à mão. Se lavar à mão, enxagúe bem e deixe secar ao ar ou seque com um pano após a utilização.



Tampas

Podem ser lavados na máquina de lavar louça ou à mão. Se lavar à mão, enxagúe bem e deixe secar ao ar ou seque com um pano após a utilização.



Bases antiderrapantes

Lave à mão, enxague bem e deixe secar ao ar ou seque com um pano após a utilização. Certifique-se de que passa bem por água entre as pegas, para remover quaisquer resíduos de sabão.



Adaptador do recipiente de cozedura

Limpe com um pano macio e húmido após cada utilização. Nunca mergulhe em água ou em qualquer outro líquido. Nunca lave na máquina de lavar louça.



Receitas para o recipiente pequeno

Aqui encontra algumas sugestões para almoços deliciosos para levar consigo ou refeições perfeitamente doseadas para duas pessoas. Ideal para o trabalho, viagens ou dias atarefados – basta aquecer, saborear e desfrutar onde quer que esteja.





Flatbreads de halloumi estaladiços com molho de mel picante

Preparação: 5 minutos

Cozedura: 10 minutos

Função pré-programada: <<AIR FRY>>

Rende: 4 flatbreads (2 doses)

Ingredientes	Para servir
225 g de queijo halloumi, cortado em cubos de 2 cm	4 pães tipo flatbread
2 c. sopa de mel	Tzatziki
½ c. sopa de azeite	Alface
1 c. chá de vinagre de sidra de maçã	Tomates, cortados em cubos
1 c. chá de orégãos secos	Pepino, cortado em cubos
½ c. chá de flocos de malagueta, ajuste a quantidade ao seu gosto	Cebola roxa, cortada em fatias finas
Uma pitada de sal marinho	Salsa fresca, picada (guarnição opcional)

Preparação

PASSO 1: Envolve o halloumi no azeite e disponha-o sobre o tabuleiro de cozedura crocante do recipiente de cozedura pequeno.

PASSO 2: Coloque o CrisperHub sobre o recipiente e prima <<MENU>> até que <<AIR FRY>> se acenda. Defina o tempo para 10 minutos e carregue em <<START>> para iniciar a cozedura.

PASSO 3: Quando faltarem 5 minutos, retire o CrisperHub e retire o halloumi do recipiente de cozedura.

PASSO 4: Envolve o halloumi no mel, nos orégãos secos, nos flocos de malagueta e no vinagre, certificando-se de que todos os pedaços ficam bem revestidos. Volte a colocar o halloumi no recipiente de cozedura, com o CrisperHub por cima, para retomar a cozedura. Entretanto, prepare o resto dos vegetais. Corte o pepino e os tomates em cubos e corte a cebola roxa em fatias finas.

PASSO 5: Quando o temporizador terminar, retire o halloumi do recipiente de cozedura e reserve. Encaixe o CrisperHub no adaptador do recipiente de cozedura e coloque os flatbreads sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente de cozedura grande. Coloque o CrisperHub por cima e prima <<MENU>> até que <<RECRISP>> se acenda. Carregue em <<START>> para iniciar a cozedura e aquecer os flatbreads.

PASSO 6: Quando estiverem bem quentes, monte os seus flatbreads, começando com uma colher de Tzatziki, uma porção de halloumi e os vegetais preparados. Decore com a salsa picada e delicie-se!

Dicas e truques

- Ajuste a quantidade de flocos de malagueta ao seu gosto, para obter um molho de mel picante mais suave ou mais intenso.
- Adicione alguns minutos aos tempos de cozedura se preferir o halloumi mais estaladiço.
- Varie os seus flatbreads adicionando malaguetas em conserva e carne grelhada.

Frango tipo «takeaway» com sal e pimenta e pimentos

Preparação: 5 minutos

Cozedura: 12 minutos

Função pré-programada: «AIR FRY»

Rende: 2 doses

Ingredientes	Para o tempero
350 g de coxas ou peitos de frango	1 c. chá de pimenta-preta moída grosseiramente
100 g de amido de milho	1 c. chá de cinco-especiarias chinesas
5 cebolas-verdes, picadas	1 c. chá de sal
3 malaguetas vermelhas, cortadas em rodela	1 c. chá de gengibre em pó
2 pimentos	½ c. chá de flocos de malagueta
1 cebola branca, cortada em pedaços grandes	
1 ovo, batido	

Preparação

PASSO 1: Corte o frango em pedaços pequenos, de tamanho de uma dentada. Transfira para uma taça, juntamente com o ovo batido, e reserve.

PASSO 2: Misture todos os temperos com o amido de milho e junte o frango envolto em ovo, garantindo que fica bem coberto.

PASSO 3: Transfira os pedaços de frango para o tabuleiro de cozedura crocante do recipiente de cozedura pequeno. Acrescente os pimentos, as malaguetas e as cebolas entre o frango. Reserve algumas rodela de malagueta para decorar.

PASSO 4: Coloque o CrisperHub sobre o recipiente e prima «MENU» até que «AIR FRY» se acenda. Defina o tempo para 12 minutos e carregue em «START» para iniciar a cozedura.

PASSO 5: Ao fim de 6 minutos, retire o CrisperHub e utilize uma pinça resistente ao calor para virar o frango e os legumes. Volte a colocar o CrisperHub por cima para retomar a cozedura.

PASSO 6: Quando o temporizador terminar, retire o frango e os legumes e sirva com o seu arroz ou noodles preferidos. Decore com cebola-verde e as restantes malaguetas fatiadas.



Dicas e truques

- Certifique-se de que os pedaços de frango ficam uniformemente envolvidos para obter uma textura bem estaladiça.
- Adicione mais malaguetas cortadas em rodela para um sabor mais picante.
- Adicione 1 c. chá de glutamato monossódico (MSG) e ½ c. chá de pimenta-branca moída ao tempero, para um sabor autêntico de comida tipo «takeaway».





Sandes tostada ao estilo caprese

Preparação: 8 minutos

Cozedura: 10 minutos

Função pré-programada: «**ULTRA CRISP**»

Rende: 1 dose

Ingredientes

2 fatias de pão de fermentação natural

½ bola de mozzarella fresca, fatiada, ou 65 g de mozzarella ralada

½ tomate coração-de-boi

1 c. sopa de manteiga com sal, amolecida

½ c. sopa de pesto

Manjeriço fresco

Sal marinho e pimenta moída, q.b.

Preparação

PASSO 1: Corte o tomate coração-de-boi em rodelas com cerca de 2 cm de espessura e retire as folhas de manjeriço do caule. Tempere o tomate com sal e pimenta.

PASSO 2: Sobre uma tábua de cortar, coloque uma fatia de pão de fermentação natural. Barre o pão com o pesto e disponha por cima o tomate temperado, as folhas de manjeriço e a mozzarella. Coloque a outra fatia de pão por cima.

PASSO 3: Utilize um prato ou uma tábua de cortar para pressionar ligeiramente a sandes, mantendo o recheio no lugar. Barre metade da manteiga sobre a camada superior de pão.

PASSO 4: Coloque a sandes sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente pequeno e coloque o CrisperHub por cima. Prima «**MENU**» até que «**ULTRA CRISP**» se acenda. Defina o tempo para 10 minutos e carregue em «**START**» para iniciar a cozedura.

PASSO 5: Ao fim de 5 minutos, retire o CrisperHub e utilize uma espátula ou uma pinça resistente ao calor para retirar a sandes. Vire cuidadosamente a sandes e barre a manteiga restante na fatia de pão de cima.

PASSO 6: Volte a colocar a sandes no recipiente de cozedura e coloque novamente o CrisperHub por cima para retomar a cozedura.

PASSO 7: Quando o temporizador terminar, retire a sandes e sirva com uma salada como acompanhamento ou com uma taça de sopa quente à sua escolha.



Dicas e truques

- Se utilizar mozzarella fresca, seque as fatias com papel de cozinha para absorver o excesso de humidade e evitar que a sandes fique encharcada.
- Se as fatias de pão forem demasiado grandes para o recipiente pequeno, corte-as ao meio ou utilize o recipiente grande.

Bacalhau com limão, ervas aromáticas e chouriço

Preparação: 10 minutos

Cozedura: 14 minutos

Função pré-programada: «AIR FRY»

Rende: 2 doses

Ingredientes

2 filetes de bacalhau (cerca de 120 g cada), sem pele

50 g de chouriço, cortado em cubos

1 colher de chá de azeite

1 c. chá de sumo de limão

½ c. chá de mistura de ervas secas

Raspa de ½ limão

Salsa fresca, picada para guarnecer

Sal marinho e pimenta moída, q.b.

Preparação

PASSO 1: Numa taça pequena, misture a raspa de limão, o sumo de limão, o azeite, a mistura de ervas, o sal e a pimenta. Esfregue esta mistura sobre os filetes de bacalhau.

PASSO 2: Coloque o bacalhau revestido sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente pequeno. Espalhe o chouriço em cubos à volta dos filetes.

PASSO 3: Coloque o CrisperHub sobre o recipiente e prima «MENU» até que «AIR FRY» se acenda. Defina o tempo para 14 minutos e carregue em «START» para iniciar a cozedura.

PASSO 4: Quando faltarem 7 minutos, retire o CrisperHub e utilize uma pinça resistente ao calor para virar cuidadosamente o bacalhau. Vire também o chouriço se este começar a alourar.

PASSO 5: Volte a colocar o CrisperHub sobre o recipiente para retomar a cozedura.

PASSO 6: Quando o temporizador terminar, retire o bacalhau e o chouriço do recipiente. O bacalhau deve desfazer-se em lascas e o chouriço estar estaladiço. Sirva e guarneça com salsa fresca e um fio de sumo de limão.



Dicas e truques

- Sirva com batatinhas novas e uma salada simples para um prato perfeito de verão.
- Seja delicado ao virar o bacalhau, pois os filetes podem desfazer-se em lascas e começar a partir-se.



Tabela de cozedura para o recipiente pequeno

Ingrediente	Quantidade	Função	Temperatura	Tempo de cozedura
Legumes				
Espargos	200 g, inteiros, aparados	AIR FRY	200 °C	7-9 min
Pimentos	2 pimentos, inteiros	AIR FRY	200 °C	16 min
Brócolos	200 g, cortados em floretes de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Maçaroca de milho	2 maçarocas de milho, cortadas ao meio, sem palha	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Cogumelos	160 g, cortados em quartos	AIR FRY	200 °C	6-8 min
Batatas-doces	250 g, cortadas em gomos de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18-20 min
Batatas brancas				
Gomos	2 batatas, cortadas em gomos de 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Batatas fritas grossas (frescas)	2 batatas, cortadas em palitos de 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Batatas fritas tipo francesa (frescas)	2 batatas, cortadas em palitos de 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Batatas assadas	2 batatas, cortadas em pedaços	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Frango				
Peitos de frango	2 peitos sem osso	AIR FRY	200 °C	13-15 min
Asas de frango	4 asas com osso	AIR FRY	200 °C	22 min
Coxas de frango	2 coxas, com osso	AIR FRY	200 °C	15-18 min
Carne de vaca				
Hambúrgueres	2 hambúrgueres de quarto de libra, com 2,5 cm de espessura	AIR FRY	200 °C	10 min
Bife (ao ponto)	1 filete (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Carne de porco				
Bacon	2 tiras	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Salsichas	4 salsichas	AIR FRY	200 °C	12 min
Borrego				
Costeletas de borrego	2 costeletas (170 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Peixe				
Filetes de salmão	2 filetes	AIR FRY	200 °C	10-13 min
Pizza				
Pizza	1-2 fatias	AIR FRY	180 °C	10-12 min

Ingrediente	Quantidade	Função	Temperatura	Tempo de cozedura
Congelado				
Nuggets de frango	200 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Douradinhos de peixe	5	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Batatas fritas tipo francesa	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Batatas fritas grossas de forno	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Batatas assadas	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 min
Palitos de mozzarella	90 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 min
Rodelas de cebola panadas	150 g	ULTRA CRISP	190 °C	12-14 min
Vegetariano				
Tofu	280 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Queijo halloumi	225 g, cortado em cubos	AIR FRY	200 °C	10 min
Salsichas de origem vegetal	4 salsichas	AIR FRY	200 °C	14-16 min
Nuggets de origem vegetal	6 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Hambúrgueres de origem vegetal	2 hambúrgueres	AIR FRY	200 °C	12-14 min
Assar				
Queques	4	BAKE	160 °C	20-22 min
Lasanha	200 g	BAKE	160 °C	25-30 min



NOTA: Recomenda-se que vire os alimentos com uma pinça resistente ao calor e verifique frequentemente o seu estado ao longo de todo o processo de cozedura, para obter os melhores resultados. Utilize estes tempos de cozedura como orientação, ajustando-os de acordo com as suas preferências.



Receitas para o recipiente grande

Aqui encontra algumas sugestões para refeições maiores para toda a família ou para cozinhar em quantidade e preparar as refeições da semana. Pode até servir diretamente nos recipientes de cozedura, uma vez que as bases antiderrapantes e resistentes ao calor protegem a sua mesa e criam um centro de mesa ideal para servir.





Dicas e truques

- Sirva com legumes da época e molho de frango para um assado rápido e fácil.
- Gosta de batatas ainda mais estaladiças? Quando o frango estiver cozido, retire-o e selecione a função «**ULTRA CRISP**», deixando as batatas cozinhar até ficarem super estaladiças!

Frango assado com alho e ervas e batatas assadas

Preparação: 20 minutos

Cozedura: 55 minutos

Função pré-programada: «AIR FRY»

Rende: 6 doses

Ingredientes	Para as batatas assadas
1,1 kg - 1,5 kg de frango inteiro	500 g de batatas brancas
5 dentes de alho	2 c. sopa de azeite
1 limão	Sal e pimenta, a gosto
20 g de salsa fresca, picada	
20 g de alecrim fresco, picado	
2 c. sopa de azeite	
1 c. sopa de tomilho seco	
1 c. chá de sal	
½ c. sopa de pimenta-preta moída grosseiramente	

Preparação

PASSO 1: Numa taça pequena, misture o azeite, a salsa, o alecrim, o sal e a pimenta-preta. Pique finamente ou rale os dentes de alho e junte-os à taça. Retire a raspa do limão e adicione-a à taça. Mexa bem para misturar e obter uma marinada.

PASSO 2: Retire o tabuleiro de cozedura crocante do recipiente de cozedura e coloque o frango no seu interior. Esfregue a marinada no frango, procurando cobrir a maior parte possível da carne. Coloque a tampa no recipiente de cozedura e deixe marinar no frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos.

PASSO 3: Enquanto o frango marina, prepare as batatas. Corte-as em pedaços e coza-as em água com sal durante 7-8 minutos, até ficarem macias ao espetar um garfo. Escorra e seque bem com papel de cozinha para obter batatas mais estaladiças. Coloque as batatas numa taça, junte o azeite, uma pitada de sal e pimenta-preta moída. Envolver bem.

PASSO 4: Retire o frango do recipiente de cozedura e coloque-o num prato ou numa tábua de cortar. Adicione as batatas ao mesmo recipiente, formando uma única camada no fundo. Volte a colocar o frango por cima dessa camada.

PASSO 5: Encaixe o CrisperHub no adaptador e coloque-o sobre o recipiente de cozedura. Prima «MENU» até que «AIR FRY» se acenda e altere a temperatura para 180 °C e o tempo para 55 minutos. Carregue em «START» para iniciar a cozedura.

PASSO 6: Ao fim de 30 minutos, retire o CrisperHub e utilize uma pinça resistente ao calor para retirar o frango. Coloque-o num prato ou numa tábua de cortar.

PASSO 7: Agite e vire as batatas com uma pinça resistente ao calor ou uma espátula. Volte a colocar o frango no recipiente, virando-o de forma a que fique com o peito virado para baixo. Coloque novamente o CrisperHub por cima para retomar a cozedura.

PASSO 8: Quando o temporizador terminar, utilize uma sonda de temperatura para se certificar de que o frango atingiu uma temperatura interna de 75 °C.

Batatas fritas caseiras

Preparação: 10 minutos

Cozedura: 20 minutos

Função pré-programada: <<ULTRA CRISP>>

Rende: 4 doses

Ingredientes

4-5 batatas grandes

½ c. sopa de óleo de cozinha ou óleo em spray

Temperos a seu gosto

Preparação

PASSO 1: Corte a batata em palitos com cerca de 1 cm de largura.

PASSO 2: Coloque as batatas cortadas num tacho com água fria, leve ao lume e, depois de levantar fervura, deixe cozer durante 3 minutos.

PASSO 3: Escorra as batatas e seque-as muito bem com papel de cozinha.

PASSO 4: Transfira as batatas para uma taça. Envolve-as com ½ c. sopa de óleo de cozinha ou óleo em spray e disponha-as sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente de cozedura, garantindo que ficam numa única camada.

PASSO 5: Encaixe o CrisperHub no adaptador e coloque-o sobre o recipiente de cozedura. Prima <<MENU>> até que <<ULTRA CRISP>> se acenda e altere o tempo para 20 minutos. Carregue em <<START>> para iniciar a cozedura.

PASSO 6: Agite as batatas fritas regularmente (aproximadamente a cada 5 minutos) para garantir que cozinham de forma uniforme.

PASSO 7: Quando o temporizador terminar, utilize uma pinça resistente ao calor ou uma espátula para retirar as batatas fritas e transferi-las novamente para uma taça. Adicione os seus temperos a gosto.



Ideias de tempero

- Alho e parmesão
- estilo piri-piri
- estilo cajun
- Estilo clássico <<fish and chips>>
- Sal e pimenta ao estilo chinês





Beringelas ao estilo Hasselback com brócolos de caule tenro assados

Preparação: 10 minutos

Cozedura: 40 minutos

Função pré-programada: «AIR FRY»

Rende: 4 doses pequenas ou 2 doses grandes

Ingredientes	Para a marinada
2 beringelas	2 c. sopa de pasta de harissa
250 g de brócolos de caule tenro	1 colher de sopa de azeite
Azeite, para regar	Sumo de ½ limão
Salada de acompanhamento, para servir	Sal e pimenta
Batatas Hasselback, para servir	

Preparação

PASSO 1: Coloque um pauzinho de comer de cada lado de uma das beringelas. Corte a beringela ao estilo Hasselback, fazendo um golpe a cada 1 cm ao longo da beringela, tendo cuidado para não a cortar até ao fim. Os pauzinhos de comer deverão impedir que isso aconteça. Repita o processo com a outra beringela.

PASSO 2: Misture a pasta de harissa, o azeite, o sumo de limão, o sal e a pimenta numa taça. Pincele generosamente a mistura sobre as beringelas, deixando-a penetrar bem nos cortes. Certifique-se de que todos os cortes ficam bem cobertos com a mistura.

PASSO 3: Coloque as beringelas sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente de cozedura, encaixe o CrisperHub no adaptador e coloque-o sobre o recipiente. Prima «MENU» até que «AIR FRY» se acenda e altere a temperatura para 185 °C e o tempo para 30 minutos.

PASSO 4: Enquanto as beringelas cozinham, prepare os brócolos. Regue os brócolos com um fio de azeite e tempere com sal e pimenta.

PASSO 5: Quando o temporizador terminar, coloque os brócolos nos espaços à volta da beringela e volte a colocar o CrisperHub sobre o recipiente. Prima «MENU» até que «AIR FRY» se acenda e altere o tempo para 7 minutos. Carregue em «START» para iniciar a cozedura.

PASSO 6: Quando o temporizador terminar, retire as beringelas e os brócolos utilizando uma pinça resistente ao calor. Tenha cuidado para manter as beringelas inteiras. A pele deve ficar estaladiça e o interior macio e envolto em molho.

PASSO 7: Sirva uma beringela inteira como porção grande ou meia beringela como porção mais pequena ou como almoço.



Dicas e truques

- Finalize, ao servir, com um fio do restante sumo de limão para ainda mais frescura.
- Sirva com batatas Hasselback para um acompanhamento extra estaladiço.

Lasanha de pimento vermelho fumado

Preparação: 10 minutos
Cozedura: 1 hora
Função pré-programada: <<AIR FRY>>, <<ULTRA CRISP>>, <<BAKE>>
Rende: 6 doses

Ingredientes	Para o molho béchamel
5 dentes de alho, finamente picados	400-500 ml de leite
2 pimentos vermelhos, sem sementes	100 g de manteiga
2 cebolas roxas, cortadas em cubos	100 g de farinha de trigo sem fermento
2 cenouras médias, finamente picadas	Sal e pimenta, a gosto
2 talos de aipo, finamente picados	
2 latas de tomate pelado em pedaços	
2 bolas de mozzarella	
2 folhas de louro	
1 embalagem de placas de lasanha secas	
400 g de carne de vaca picada ou carne picada de origem vegetal	
100 g de queijo parmesão ralado	
1 c. sopa de polpa (ou puré) de tomate	
1 c. chá de paprika fumada	
1 c. chá de ervas secas italianas	

Preparação

PASSO 1: Corte os pimentos em quartos e coloque-os com a pele virada para cima sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente de cozedura. Encaixe o CrisperHub no adaptador e coloque-o sobre o recipiente. Prima <<MENU>> até que <<AIR FRY>> se acenda e altere o tempo para 12 minutos. Carregue em <<START>> para iniciar a cozedura.

PASSO 2: Quando o temporizador terminar, os pimentos deverão começar a ficar estaladiços. Retire os pimentos do tabuleiro de cozedura crocante com uma pinça resistente ao calor e coloque-os num prato ou numa tábua de cortar. Retire cuidadosamente o tabuleiro de cozedura crocante e adicione a carne picada ao recipiente de cozedura, desfazendo-a com uma colher de pau. Volte a colocar o CrisperHub por cima do recipiente, prima <<MENU>> até que <<ULTRA CRISP>> se acenda e altere o tempo para 7 minutos. Carregue em <<START>> para iniciar a coze dura.

PASSO 3: Enquanto a carne picada cozinha, comece a preparar o molho, refogando as cenouras, o aipo e as cebolas

num tacho em lume médio-alto até amaciarem.

PASSO 4: Quando o temporizador terminar, retire a carne picada cozinhada utilizando uma colher resistente ao calor e junte-a ao tacho. Adicione a paprika, o alho e a polpa de tomate, juntamente com os sucos da carne que ficaram no recipiente. Cozinhe por mais 3 minutos e junte o tomate em pedaços. Tempere com as ervas e as folhas de louro e adicione água utilizando uma das latas como medida.

PASSO 5: Com a ajuda de um robot de cozinha ou de um almofariz e pilão, triture o pimento vermelho cozinhado até obter um molho. Adicione ao tacho e envolva bem. Deixe levantar fervura branda e cozinhe por mais 20 minutos.

PASSO 6: Prepare o molho béchamel derretendo a manteiga num tacho em lume médio e juntando a farinha. Mexa constantemente durante 3-4 minutos para evitar que queime. Reduza o lume e adicione uma pequena quantidade de leite. Continue a mexer até ficar bem envolvido, desfazendo quaisquer grumos, e repita o processo até adicionar todo o leite. Aumente novamente o lume para médio e bata com uma vara de arames até o molho engrossar.

PASSO 7: Comece a montar a lasanha no recipiente de cozedura, com o tabuleiro de cozedura crocante retirado. Coloque uma camada de molho de pimento vermelho no recipiente e, em seguida, uma camada de placas de massa. Junte outra camada de molho de pimento vermelho, depois uma camada de molho béchamel e mais uma camada de placas de massa. Repita até terminar o molho de pimento vermelho. Finalize com uma última camada de molho béchamel e cubra com mozzarella e parmesão.

PASSO 8: Coloque o CrisperHub sobre o recipiente de cozedura e prima «**MENU**» até que «**BAKE**» se acenda e altere o tempo para 40 minutos. Carregue em «**START**» para iniciar a cozedura.

PASSO 9: Quando o temporizador terminar, o queijo deve estar a borbulhar e estaladiço à superfície e as placas de massa devem estar macias e não «al dente». Deixe repousar durante 20 minutos antes de servir.



Dicas e truques

- Sirva com rúcula fresca ou salada.
- Adicione fatias de pão de alho para uma refeição mais substanciosa.





Dicas e truques



- Sirva com um molho a seu gosto! Recomendamos molho de queijo azul e molho de mel e mostarda para um sabor simultaneamente ácido e doce.
- Estas «asas» são melhores quando servidas bem quentes. Se as estiver a preparar ou cozinhar com antecedência para uma festa, utilize a «**RECRISP**» função pré-programada «**RECRISP**» para garantir que ficam a esquentar.
- Dê asas à criatividade com novos sabores de molho – os molhos de alho e parmesão e o molho barbecue coreano espesso também ficam deliciosos!

Roleta de «asas» de couve-flor

Preparação: 10 minutos
Cozedura: 30 minutos
Função pré-programada: «AIR FRY»
Rende: 4 doses

Ingredientes	Para o molho de limão e pimenta	Para o molho picante intenso	Para o molho barbecue fumado
1 couve-flor grande	Raspa de 1 limão	150 ml do seu molho picante preferido	150 ml de molho barbecue
200 ml de água	40 g de manteiga	40 g de manteiga	40 g de manteiga
60 g de farinha de trigo sem fermento	1 c. sopa de pimenta-preta moída grosseiramente	1 c. sopa de mel	
60 g de amido de milho	1 c. chá de sumo de limão		
1 c. chá de sal			
1 c. chá de paprika fumada			
1 c. chá de alho em pó ou granulado			

Preparação

PASSO 1: Prepare um polme batendo a água com a farinha com uma vara de arames e, em seguida, adicione o sal, o alho e a paprica.

PASSO 2: Corte a couve-flor em floretes pequenos e uniformes, de tamanho de uma dentada, para garantir uma cozedura homogénea, e envolva-os no polme, certificando-se de que ficam todos bem cobertos.

PASSO 3: Coloque os floretes sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente de cozedura, encaixe o CrisperHub no adaptador e coloque-o sobre o recipiente. Prima «**MENU**» até que «**ULTRA CRISP**» se acenda e altere o tempo para 20 minutos. Carregue em «**START**» para iniciar a cozedura.

PASSO 4: Ao fim de 10 minutos, retire o CrisperHub e utilize uma pinça resistente ao calor para virar a couve-flor, garantindo uma cozedura uniforme. Volte a colocar o CrisperHub por cima para retomar a cozedura.

PASSO 5: Enquanto a couve-flor cozinha, prepare o(s) molho(s) escolhido(s), juntando todos os ingredientes em tachos e mexendo em lume brando a médio até ficarem bem envolvidos.

PASSO 6: Quando o temporizador terminar, retire a couve-flor com uma pinça resistente ao calor e coloque-a num prato ou numa tábua de cortar.

PASSO 7: Divida a couve-flor em três partes. Coloque cada uma das partes num molho diferente, certificando-se de que ficam todas bem envolvidas.

PASSO 8: Coloque a couve-flor revestida sobre o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente de cozedura e coloque o CrisperHub por cima. Prima «**MENU**» até que «**ULTRA CRISP**» se acenda e altere o tempo para 10 minutos. Carregue em «**START**» para iniciar a cozedura.

PASSO 9: Quando o temporizador terminar, retire a couve-flor utilizando uma pinça resistente ao calor e coloque-a numa taça grande. Envolva bem, para que todos os sabores se misturem. A couve-flor começará a ficar tostada quando estiver pronta; se, ao terminar o tempo, ainda precisar de mais cozedura, repita o «**PASSO 6**» e ajuste o tempo em conformidade.

Pedaços de barriga de porco caramelizados

Preparação: 10 minutos

Cozedura: 15 minutos

Função pré-programada: «AIR FRY»

Rende: 2 doses

Ingredientes

2 dentes de alho, finamente picados

500 g de fatias de barriga de porco

2 c. sopa de molho de soja

1 colher de sopa de açúcar mascavado

1 c. chá de cinco-especiarias chinesas

1 colher de chá de flocos de malagueta

1 c. chá de mel

Pedacinho de gengibre do tamanho de um polegar, ralado

Sementes de sésamo, para servir

Palitos de cocktail, para servir

Preparação

PASSO 1: Corte as fatias de barriga de porco em pedaços pequenos, de tamanho de uma dentada. Devem ficar com um tamanho que permita comê-los facilmente com um palito de cocktail.

PASSO 2: Retire o tabuleiro de cozedura crocante do recipiente de cozedura e adicione a carne de porco, o molho de soja, o açúcar, a mistura de cinco-especiarias chinesas, os flocos de malagueta, o mel e o gengibre. Misture bem para envolver a carne de porco, coloque a tampa no recipiente de cozedura e deixe marinar no frigorífico durante, pelo menos, 30 minutos. Para obter melhores resultados, deixe marinar de um dia para o outro.

PASSO 3: Retire a carne de porco e a marinada do recipiente de cozedura e coloque-as numa taça. Volte a colocar o tabuleiro de cozedura crocante no recipiente de cozedura e disponha a carne de porco por cima. Regue a carne de porco com a marinada que restar.

PASSO 4: Encaixe o CrisperHub no adaptador e coloque-o sobre o recipiente de cozedura. Prima «**MENU**» até que «**ULTRA CRISP**» se acenda e altere o tempo para 10 minutos. Carregue em «**START**» para iniciar a cozedura.

PASSO 5: Quando o temporizador terminar, utilize uma pinça resistente ao calor para virar a carne de porco, de modo a que todos os lados cozinhem de forma uniforme. Volte a colocar o CrisperHub por cima, prima «**MENU**» até que «**ULTRA CRISP**» se acenda e altere o tempo para 5 minutos. Carregue em «**START**» para iniciar a cozedura até que a carne de porco fique estaladiça por fora.

PASSO 6: Quando estiver bem estaladiça, retire a carne de porco utilizando palitos de cocktail para ir retirando cada pedaço individualmente. Coloque algumas sementes de sésamo numa taça larga ou num prato e use os palitos de cocktail para rolar a carne nas sementes, até ficar bem revestida.



Dicas e truques

- Sirva com óleo de malagueta ou com molho hoisin para mergulhar.
- Se preferir a carne de porco mais estaladiça, deixe cozinhar mais alguns minutos na função «**ULTRA CRISP**».

Tabela de cozedura para o recipiente grande

Ingrediente	Quantidade	Função	Temperatura	Tempo de cozedura
Legumes				
Espargos	400 g, inteiros, aparados	AIR FRY	200 °C	7-9 min
Pimentos	4 pimentos, inteiros	AIR FRY	200 °C	16 min
Brócolos	400 g, cortados em floretes de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Maçaroca de milho	4 maçarocas de milho, cortadas ao meio, sem palha	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Cogumelos	250 g, cortados em quartos	AIR FRY	200 °C	6-8 min
Batatas-doces	600 g, cortadas em gomos de 2,5 cm	AIR FRY	200 °C	18-20 min
Batatas brancas				
Gomos	4 batatas, cortadas em gomos de 2,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Batatas fritas grossas (frescas)	4 batatas, cortadas em palitos de 1 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Batatas fritas tipo francesa (frescas)	4 batatas, cortadas em palitos de 0,5 cm	ULTRA CRISP	200 °C	18 min
Batatas assadas	4 batatas, cortadas em pedaços	ULTRA CRISP	200 °C	40 min
Frango				
Peitos de frango	4 peitos sem osso	AIR FRY	200 °C	13-15 min
Asas de frango	470 g de asas com osso	AIR FRY	200 °C	22 min
Coxas de frango	4 coxas, com osso	AIR FRY	200 °C	15-18 min
Frango inteiro (médio)	1,4 kg	AIR FRY	200 °C	45-50 min
Carne de vaca				
Hambúrgueres	4 hambúrgueres de quarto de libra, com 2,5 cm de espessura	AIR FRY	200 °C	10 min
Bife (ao ponto)	2 filetes (210 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Carne de porco				
Bacon	4 tiras	AIR FRY	200 °C	8-10 min
Salsichas	8 salsichas	AIR FRY	200 °C	12 min
Borrego				
Costeletas de borrego	4 costeletas (340 g)	AIR FRY	200 °C	10-12 min
Peixe				
Filetes de salmão	2 filetes	AIR FRY	200 °C	10-13 min
Pizza				
Pizza	1-2 fatias	AIR FRY	180 °C	10-12 min

Ingrediente	Quantidade	Função	Temperatura	Tempo de cozedura
Congelado				
Nuggets de frango	500 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Douradinhos de peixe	10	ULTRA CRISP	200 °C	14 min
Batatas fritas tipo francesa	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	18-20 min
Batatas fritas grossas de forno	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 min
Batatas assadas	700 g	ULTRA CRISP	200 °C	25-30 min
Palitos de mozzarella	180 g	ULTRA CRISP	200 °C	10-12 min
Rodelas de cebola panadas	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	12-14 min
Vegetariano				
Tofu	550 g	AIR FRY	200 °C	10 min
Queijo halloumi	500 g, cortado em cubos	AIR FRY	200 °C	10 min
Salsichas de origem vegetal	8 salsichas	AIR FRY	200 °C	14-16 min
Nuggets de origem vegetal	8 nuggets	AIR FRY	200 °C	12-15 min
Hambúrgueres de origem vegetal	4 hambúrgueres	AIR FRY	200 °C	12-14 min
Assar				
Queques	8	BAKE	160 °C	20-22 min
Lasanha	500 g	BAKE	160 °C	30-34 min



NOTA: Recomenda-se que vire os alimentos com uma pinça resistente ao calor e verifique frequentemente o seu estado ao longo de todo o processo de cozedura, para obter os melhores resultados. Utilize estes tempos de cozedura como orientação, ajustando-os de acordo com as suas preferências.

S



salter.com