



SALTER
1760

Crisp & Go
Rezepte und Top-Tipps

**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

Willkommen bei Ihrer Crisp & Go Heißluftfritteuse

**Verändern Sie Ihre Art zu kochen, vorzubereiten,
zu planen und zu genießen!**

Freuen Sie sich auf einfachere Mahlzeiten und frischere Aromen. Dieser clevere Küchenhelfer ist darauf ausgelegt, sich flexibel an Ihren Alltag anzupassen. Egal, ob Sie schnelle Abendessen unter der Woche zubereiten, Gäste bewirten oder etwas Leckeres für später aufheben – er ist bereit, wenn Sie es sind.

In dieser Anleitung finden Sie alles, was Sie brauchen – von praktischen Tipps und Profi-Tricks bis hin zu inspirierenden Rezepten, die jede Mahlzeit mühelos gelingen lassen.

Garen. Knusprig zubereiten. Servieren. Aufbewahren.
Alles in einem einzigen, einfachen System.



Inhaltsverzeichnis

Lernen Sie die Crisp & Go kennen	6
Kochbehälter-System	8
Tipps und Tricks zum Aufwärmen	9
Programme	10
Reinigungsanleitung	11
Rezepte für den kleinen Behälter	13
Gartabelle für den kleinen Behälter	22
Rezepte für den großen Behälter	25
Gartabelle für den großen Behälter	38

Lernen Sie die Crisp & Go kennen

1500-W-Heißluftfritteuse in einem tragbaren Kochsystem

CrisperHub



Adapter für den Garbehälter



Großer Gareinsatz



4-l-Behälter zum Kochen auf Vorrat mit Deckel



Rutschfeste Basis für den Mehrportionen-Garbehälter



Kleiner Gareinsatz



1,5-l-Kochbehälter für unterwegs mit Deckel mit Clip-Verschluss



Rutschfeste Basis für den Unterwegs-Garbehälter



CrisperHub

Das Heißluftfritteusen-Hauptgerät mit Bedienfeld zum Einstellen von Zeit und Temperatur.

Adapter für den Garbehälter

Ermöglicht den schnellen Wechsel zwischen kleinem und großem Garbehälter. Für die Verwendung des großen Garbehälters den Adapter aufstecken, für die Verwendung des kleinen Garbehälters abnehmen.

PFAS-freie Knusperbleche

In großer und kleiner Ausführung, passend für die jeweiligen Garbehälter, um während des Garvorgangs eine optimale Heißluftzirkulation zu gewährleisten.

Kochbehälter

Große und kleine Kochbehälter aus Glas, die zugleich als Servier-, Aufbewahrungs- und Mariniergefäße verwendet werden können.

Rutschfeste Standfüße

Hitzebeständige Standfüße, die Ihre Arbeitsplatte während des Kochens vor Schäden schützen. Dank der griffigen Tragegriffe lassen sich die Behälter leicht von der Küche zum Tisch transportieren und anschließend zur platzsparenden Aufbewahrung abnehmen.

Platzsparendes Design

Die Kochbehälter lassen sich ineinander stapeln, wobei der CrisperHub oben aufgesetzt wird – für eine besonders einfache Aufbewahrung.



Kochbehälter-System



Temperaturschockbeständig

Von tiefgekühlt zu perfekt heiß und knusprig – in nur wenigen Minuten.

Deckel im Lieferumfang enthalten

Einfache Aufbewahrung von Resten im Kühl- oder Gefrierschrank.

Spülmaschinengeeignet

Spülmaschinengeeignete, BPA- und PFAS-freie Kochbehälter mit BPA-freien Deckeln.

Großer 4-l-Kochbehälter

Ideal zum Vorkochen größerer Mengen, zur Vorbereitung eines Abendessens, zum Marinieren und Aufbewahren. Ausreichend für bis zu 6 Personen.

Kleiner 1,5-l-Kochbehälter

Perfekt zum Vorbereiten unkomplizierter Abendessen unter der Woche und zum Mitnehmen von Mittagessen für unterwegs. Ausreichend für bis zu 2 Personen.



Scannen Sie den QR-Code, um auf der Salter-Website zusätzliche Kochbehälter zu erwerben und das Kochen sowie die Zubereitung noch einfacher zu machen.

Tipps und Tricks zum Aufwärmen

Wärmen Sie Ihre Speisen wie ein Profi auf und verwandeln Sie Ihre Reste mit unseren einfachen, erprobten Tipps und Tricks in frisch zubereitete Köstlichkeiten.



Heiß servieren

Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen vor dem Verzehr durchgehend sehr heiß und sichtbar dampfend sind. Servieren Sie aufgewärmte Reste immer sofort.



Erst abkühlen, dann kaltstellen

Lassen Sie Speisen vollständig abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen – Ihr Kühlschrank wird es Ihnen danken!



Gönnen Sie Ihrem Gerät ein bisschen Pflege

Rühren Sie Ihr Essen nach der Hälfte der Garzeit um oder wenden Sie es, damit es gleichmäßig erhitzt wird. Besonders Eintöpfe und Soßen sollten in der Mitte der Aufwärmzeit noch einmal umgerührt werden.



So wird es richtig knusprig

Für perfekt knusprige Pizzaböden und Fladenbrote legen Sie diese auf das Knusperblech, um die Luftzirkulation zu verbessern und so für optimale Hitzeverteilung und einen extra knusprigen Biss zu sorgen.



Knusperblech nicht überladen

Geben Sie Ihrem Essen etwas Platz und überladen Sie die Behälter möglichst nicht. So wird das Gargut gleichmäßiger erhitzt und erhält eine goldbraune, knusprige Oberfläche.



Mit RECRISP aufs nächste Level

Verwenden Sie die „**RECRISP**“-Funktion an Ihrem CrisperHub, um Ihre Reste wieder zum Leben zu erwecken.



Nach Belieben kombinieren

Für herzhaftere, größere Gerichte wie Lasagne, Moussaka oder Aufläufe beginnen Sie mit dem Erwärmen in der Mikrowelle und geben sie zum Fertigstellen in Ihre Crisp & Go – für eine perfekt knusprige, goldbraune Oberfläche! (Denken Sie nur daran, das Knusperblech vor dem Erwärmen in der Mikrowelle zu entfernen!)

Programme

Unsere intelligenten Programme nehmen Ihnen das Rätselraten beim Kochen ab. Ob Sie Reste knusprig aufwärmen oder Ihre liebsten Tiefkühl-Snacks zubereiten – wählen Sie einfach ein Programm, legen Sie das Essen hinein und lassen Sie Ihre Crisp & Go die Arbeit übernehmen!

Voreinstellung	Warum diese Voreinstellung wählen...	Voreingestellte Gartemperatur	Voreingestellte Garzeit	Am besten geeignet für...
„BAKE“	Sorgen Sie für ein perfektes Aufgehen Ihres Gebäcks und dafür, dass es innen schön weich und luftig bleibt.	160 °C	25 Minuten	Cupcakes, Brownies und Muffins
„RECRISP“	Erwecken Sie Ihre Reste zu neuem Leben und sorgen Sie dafür, dass Ihr Essen außen knusprig und innen gleichmäßig perfekt erhitzt ist.	180 °C	5 Minuten	Überbackene Lieblingsgerichte und knusprig aufgewärmte Reste
„ULTRA CRISP“	Verwandeln Sie Ihre tiefgekühlten Liebesspeisen in schnelle und besonders leckere Snacks.	200 °C	20 Minuten	Tiefgekühlte Pommes frites, tiefgekühlte Hähnchenflügel und Tiefkühlpizza
„AIR FRY“	Knusprig, kross, einfach genießen. Garen Sie Ihre Speisen mühelos auf den Punkt.	200 °C	15 Minuten	Hähnchen, Gemüse, Speck und Würstchen



Reinigungsanleitung

Die Reinigung Ihrer Crisp & Go Heißluftfritteuse ist kinderleicht. Befolgen Sie diese einfachen Hinweise, um optimale Ergebnisse zu erzielen.



CrisperHub

Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch sauber. Tauchen Sie es niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es niemals im Geschirrspüler.



Kochbehälter

Kann in der Spülmaschine oder von Hand gereinigt werden. Bei Handwäsche gründlich abspülen und anschließend an der Luft oder mit einem Tuch trocknen lassen.



Crisper-Einsätze

Kann in der Spülmaschine oder von Hand gereinigt werden. Bei Handwäsche gründlich abspülen und anschließend an der Luft oder mit einem Tuch trocknen lassen.



Deckel

Kann in der Spülmaschine oder von Hand gereinigt werden. Bei Handwäsche gründlich abspülen und anschließend an der Luft oder mit einem Tuch trocknen lassen.



Rutschfeste Standfüße

Von Hand spülen, gründlich nachspülen und anschließend an der Luft oder mit einem Tuch trocknen lassen. Achten Sie darauf, auch zwischen den Griffen gründlich nachzuspülen, um Seifenrückstände zu entfernen.



Adapter für den Garbehälter

Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch sauber. Tauchen Sie es niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es niemals im Geschirrspüler.



SALTER

Rezepte für den kleinen Behälter

Hier finden Sie Anregungen für leckere Mittagessen zum Mitnehmen oder perfekt portionierte Mahlzeiten für zwei Personen. Ideal für die Arbeit, auf Reisen oder an hektischen Tagen – einfach aufwärmen, essen und überall genießen.





Knusprige Halloumi-Fladenbrote mit scharfem Honig-Dressing

Vorbereitung: 5 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Voreinstellung: „AIR FRY“

Ergibt: 4 Fladenbrote (2 Portionen)

Zutaten	Zum Servieren
225 g Halloumi, in 2 cm große Würfel geschnitten	4 Fladenbrote
2 EL Honig	Tzatziki
½ EL Olivenöl	Kopfsalat
1 TL Apfelessig	Tomaten, gewürfelt
1 TL getrockneter Oregano	Gurke, gewürfelt
½ TL Chiliflocken, nach Geschmack anpassen	Rote Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
Eine Prise Meersalz	FrISChe Petersilie, gehackt (optional als Garnitur)

Zubereitung

SCHRITT 1: Wenden Sie den Halloumi im Olivenöl und verteilen Sie ihn auf dem Knusperblech im kleinen Kochbehälter.

SCHRITT 2: Setzen Sie den CrisperHub auf den Behälter und drücken Sie „MENU“, bis „AIR FRY“ aufleuchtet. Stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie „START“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 3: Wenn 5 Minuten angezeigt werden, nehmen Sie den CrisperHub ab und entnehmen Sie den Halloumi aus dem Kochbehälter.

SCHRITT 4: Wenden Sie den Halloumi mit dem Honig, dem getrockneten Oregano, den Chiliflocken und dem Apfelessig, sodass alle Stücke gleichmäßig überzogen sind. Geben Sie den marinierten Halloumi zurück in den Kochbehälter und setzen Sie den CrisperHub wieder auf, um den Garvorgang fortzusetzen. Bereiten Sie in der Zwischenzeit das restliche Gemüse vor: Würfeln Sie die Gurke und die Tomaten und schneiden Sie die rote Zwiebel in Scheiben.

SCHRITT 5: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie den Halloumi aus dem Kochbehälter und stellen ihn beiseite. Befestigen Sie den CrisperHub am Adapter für den Garbehälter und legen Sie die Fladenbrote auf das Knusperblech im großen Kochbehälter. Setzen Sie den CrisperHub oben auf und drücken Sie „MENU“, bis „RECRISP“ aufleuchtet. Drücken Sie „START“ um den Garvorgang zu starten und die Fladenbrote zu erwärmen.

SCHRITT 6: Sobald die Fladenbrote vollständig erwärmt sind, belegen Sie sie zuerst mit einem Klecks Tzatziki, dann mit einer Handvoll Halloumi und dem vorbereiteten Gemüse. Mit der gehackten Petersilie garnieren und genießen!

Tipps und Tricks

- Passen Sie die Menge der Chiliflocken nach Geschmack an – für eine mildere oder schärfere Variante des scharfen Honigs.
- Fügen Sie ein paar Minuten zu den Garzeiten hinzu, wenn Sie den Halloumi knuspriger mögen.
- Variieren Sie Ihre Fladenbrote mit eingelegten Chilischoten und gegrilltem Fleisch.

Salz-Pfeffer-Hähnchen mit Paprika im Takeaway-Stil

Vorbereitung: 5 Minuten

Garzeit: 12 Minuten

Voreinstellung: „AIR FRY“

Ergibt: 2 Portionen

Zutaten	Für die Würzmischung
350 g Hähnchenschenkel oder Hähnchenbrust	1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g Maisstärke	1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
5 Frühlingszwiebeln, gehackt	1 TL Salz
3 rote Chilischoten, in Scheiben geschnitten	1 TL gemahlener Ingwer
2 Paprikaschoten	½ TL Chiliflocken
1 weiße Zwiebel, in grobe Stücke geschnitten	
1 Ei, verquirlt	

Zubereitung

SCHRITT 1: Schneiden Sie das Hähnchen in mundgerechte Stücke. Geben Sie es zusammen mit dem verquirlten Ei in eine Schüssel und stellen Sie diese beiseite.

SCHRITT 2: Vermengen Sie die Würzmischung mit der Maisstärke und geben Sie das mit Ei überzogene Hähnchen hinzu, sodass es rundum gleichmäßig damit bedeckt ist.

SCHRITT 3: Legen Sie die Hähnchenstücke auf das Knusperblech im kleinen Kochbehälter. Verteilen Sie die Paprika, Chilischoten und Zwiebeln zwischen den Hähnchenstücken. Legen Sie einige in Scheiben geschnittene Chilischoten zum Garnieren beiseite.

SCHRITT 4: Setzen Sie den CrisperHub auf den Behälter und drücken Sie „MENU“, bis „AIR FRY“ aufleuchtet. Stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein und drücken Sie „START“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 5: Nehmen Sie nach 6 Minuten den CrisperHub ab und wenden Sie das Hähnchen und das Gemüse mit einer hitzebeständigen Küchenzange. Setzen Sie den CrisperHub anschließend wieder auf, um den Garvorgang fortzusetzen.

SCHRITT 6: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie das Hähnchen und das Gemüse heraus und servieren Sie alles mit Ihrem Lieblingsreis oder -nudeln. Mit Frühlingszwiebeln und den restlichen in Scheiben geschnittenen Chilischoten garnieren.

Tipps und Tricks



- Achten Sie darauf, dass die Hähnchenstücke gleichmäßig überzogen sind, damit sie besonders knusprig werden.
- Geben Sie mehr in Scheiben geschnittene Chilischoten hinzu, wenn Sie es schärfer mögen.
- Fügen Sie 1 TL Mononatriumglutamat (MSG) und ½ TL gemahlene weißen Pfeffer zur Würzmischung hinzu, um einen authentischen Imbissgeschmack wie vom Lieferservice zu erzielen.





Getoastetes Sandwich im Caprese-Stil

Vorbereitung: 8 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Voreinstellung: „ULTRA CRISP“

Ergibt: 1 Portion

Zutaten

2 Scheiben Sauerteigbrot

½ Kugel frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten,
oder 65 g geriebener Mozzarella

½ Fleischtomate

1 EL gesalzene Butter, weich

½ EL Pesto

Frisches Basilikum

Meersalz und gemahlener Pfeffer, nach Geschmack

Zubereitung

SCHRITT 1: Schneiden Sie die Fleischtomate in 2 cm dicke Scheiben und zupfen Sie die Basilikumblätter vom Stiel. Würzen Sie die Tomate mit dem Salz und dem Pfeffer.

SCHRITT 2: Legen Sie auf einem Schneidebrett eine Scheibe Sauerteigbrot bereit. Bestreichen Sie das Brot mit dem Pesto und belegen Sie es mit der gewürzten Tomate, den Basilikumblättern und dem Mozzarella. Legen Sie die zweite Brotscheibe obenauf.

SCHRITT 3: Verwenden Sie einen Teller oder ein Schneidebrett, um das Sandwich leicht nach unten zu drücken, sodass die Füllung an ihrem Platz bleibt. Bestreichen Sie die obere Brotscheibe mit der Hälfte der Butter.

SCHRITT 4: Legen Sie das Sandwich auf das Knusperblech im kleinen Behälter und setzen Sie den CrisperHub oben auf. Drücken Sie „MENU“, bis „ULTRA CRISP“ aufleuchtet. Stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein und drücken Sie „START“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 5: Nehmen Sie nach 5 Minuten den CrisperHub ab und heben Sie das Sandwich mit einem Pfannenwender oder einer hitzebeständigen Zange heraus. Wenden Sie das Sandwich vorsichtig und bestreichen Sie die obere Brotscheibe mit der restlichen Butter.

SCHRITT 6: Legen Sie das Sandwich zurück in den Kochbehälter und setzen Sie den CrisperHub wieder oben auf, um den Garvorgang fortzusetzen.

SCHRITT 7: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie das Sandwich heraus und servieren Sie es mit einem Beilagensalat oder einer warmen Schüssel Ihrer Lieblingssuppe.



Tipps und Tricks

- Wenn Sie frischen Mozzarella verwenden, tupfen Sie die Scheiben mit Küchenpapier ab, um überschüssige Flüssigkeit aufzusaugen und zu verhindern, dass Ihr Sandwich durchweicht.
- Wenn die Brotscheiben zu groß für den kleinen Behälter sind, halbieren Sie sie oder verwenden Sie den großen Behälter.

Kabeljau mit Zitrone, Kräutern und Chorizo

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 14 Minuten

Voreinstellung: „AIR FRY“

Ergibt: 2 Portionen

Zutaten

2 Kabeljaufilets (je ca. 120 g), ohne Haut

50 g Chorizo, gewürfelt

1 TL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

½ TL getrocknete Kräutermischung

Abrieb von ½ Zitrone

Frische Petersilie, gehackt zum Garnieren

Meersalz und gemahlener Pfeffer, nach Geschmack

Zubereitung

SCHRITT 1: Vermengen Sie in einer kleinen Schüssel den Zitronenabrieb, den Zitronensaft, das Olivenöl, die Kräutermischung, Salz und Pfeffer. Reiben Sie die Kabeljaufilets anschließend mit der Mischung ein.

SCHRITT 2: Legen Sie den marinierten Kabeljau auf das Knusperblech im kleinen Behälter. Verteilen Sie die gewürfelte Chorizo rund um die Filets.

SCHRITT 3: Setzen Sie den CrisperHub auf den Behälter und drücken Sie „MENU“, bis „AIR FRY“ aufleuchtet. Stellen Sie die Zeit auf 14 Minuten ein und drücken Sie „START“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 4: Wenn 7 Minuten angezeigt werden, nehmen Sie den CrisperHub ab und wenden Sie den Kabeljau vorsichtig mit einer hitzebeständigen Küchenzange. Wenden Sie die Chorizo, wenn sie beginnt, Farbe anzunehmen.

SCHRITT 5: Setzen Sie den CrisperHub wieder auf den Behälter, um den Garvorgang fortzusetzen.

SCHRITT 6: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie den Kabeljau und die Chorizo aus dem Behälter. Der Kabeljau sollte zart und blättrig sein, die Chorizo schön knusprig. Servieren Sie das Gericht und garnieren Sie es mit frischer Petersilie und einem Spritzer Zitrone.



Tipps und Tricks

- Dazu passen neue Kartoffeln und ein Beilagensalat – ideal als sommerliches Gericht.
- Da die Filets sehr zart sein können und dabei leicht zerfallen, wenden Sie den Kabeljau besonders vorsichtig.



Gartabelle für den kleinen Behälter

Zutat	Menge	Funktion	Temperatur	Garzeit
Gemüse				
Spargel	200 g, ganz, geputzt	AIR FRY	200 °C	7–9 Minuten
Paprikaschoten	2 Paprikaschoten, ganz	AIR FRY	200 °C	16 Minuten
Brokkoli	200 g, in 2,5 cm große Röschen zerteilt	AIR FRY	200 °C	8–10 Minuten
Maiskolben	2 Kolben, längs halbiert, ohne Hüllblätter	AIR FRY	200 °C	12–15 Minuten
Pilze	160 g, geviertelt	AIR FRY	200 °C	6–8 Minuten
Süßkartoffeln	250 g, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten	AIR FRY	200 °C	18–20 Minuten
Speisekartoffeln				
Kartoffelspalten	2 Kartoffeln, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	18–20 Minuten
Frische dicke Pommes frites	2 Kartoffeln, in 1 cm dicke Pommes frites geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	18–20 Minuten
Frische Pommes frites	2 Kartoffeln, in 0,5 cm dicke Pommes frites geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	18 Minuten
Röstkartoffeln	2 Kartoffeln, in grobe Stücke geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	40 Minuten
Hähnchen				
Hähnchenbrustfilets	2 Hähnchenbrustfilets, ohne Knochen	AIR FRY	200 °C	13–15 Minuten
Hähnchenflügel	4 Hähnchenflügel mit Knochen	AIR FRY	200 °C	22 Min.
Hähnchenschenkel	2 Hähnchenschenkel, mit Knochen	AIR FRY	200 °C	15–18 Minuten
Rindfleisch				
Burger	2 Burgerpatties, 2,5 cm dick	AIR FRY	200 °C	10 Min.
Steak (medium gegart)	1 Filet (210 g)	AIR FRY	200 °C	10–12 Minuten
Schweinefleisch				
Speck	2 Scheiben	AIR FRY	200 °C	8–10 Minuten
Würstchen	4 Würstchen	AIR FRY	200 °C	12 Min.
Lammfleisch				
Lammkoteletts	2 Koteletts (170 g)	AIR FRY	200 °C	10–12 Minuten
Fisch				
Lachsfilets	2 Filets	AIR FRY	200 °C	10–13 Minuten
Pizza				
Pizza	1–2 Scheiben	AIR FRY	180 °C	10–12 Minuten

Zutat	Menge	Funktion	Temperatur	Garzeit
Tiefgekühlt				
Hähnchen-Nuggets	200 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 Min.
Fischstäbchen	5	ULTRA CRISP	200 °C	14 Min.
Pommes frites	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	18–20 Minuten
Dicke Ofenpommes frites	250 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 Min.
Röstkartoffeln	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	25–30 Minuten
Mozzarella-Sticks	90 g	ULTRA CRISP	200 °C	10–12 Minuten
Zwiebelringe im Backteig	150 g	ULTRA CRISP	190 °C	12–14 Minuten
Vegetarisch				
Tofu	280 g	AIR FRY	200 °C	10 Min.
Halloumi-Käse	225 g, gewürfelt	AIR FRY	200 °C	10 Min.
Pflanzliche Würstchen	4 Würstchen	AIR FRY	200 °C	14–16 Minuten
Vegane Nuggets	6 Nuggets	AIR FRY	200 °C	12–15 Minuten
Pflanzliche Burger	2 Burger	AIR FRY	200 °C	12–14 Minuten
Backen				
Cupcakes	4	BAKE	160 °C	20–22 Minuten
Lasagne	200 g	BAKE	160 °C	25–30 Minuten



HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gargut mit einer hitzebeständigen Zange zu wenden und während des gesamten Garvorgangs regelmäßig zu kontrollieren, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie die angegebenen Garzeiten als Richtwerte und passen Sie sie nach Ihren persönlichen Vorlieben an.



Rezepte für den großen Behälter

Hier finden Sie Anregungen für größere Familienmahlzeiten oder auf Vorrat gekochte Gerichte für die Woche. Sie können sogar direkt aus den Kochbehältern servieren, da die rutschfesten, hitzebeständigen Standfüße Ihren Tisch schützen und in der Tischmitte als ideale Servierunterlage und Blickfang dienen.





Tipps und Tricks



- Dazu mit saisonalem Gemüse und Hähnchensauce servieren – so erhalten Sie ein schnelles, unkompliziertes Bratenessen.
- Sie mögen Ihre Kartoffeln extra knusprig? Nehmen Sie das Hähnchen nach dem Garen heraus, wählen Sie „**ULTRA CRISP**“ und garen Sie die Kartoffeln weiter, bis sie super knusprig sind!

Knoblauch-Kräuter-Brathähnchen mit Röstkartoffeln

Vorbereitung: 20 Minuten

Garzeit: 55 Minuten

Voreinstellung: „AIR FRY“

Ergibt: 6 Portionen

Zutaten	Für die Röstkartoffeln
1,1–1,5 kg ganzes Hähnchen	500 g Speisekartoffeln
5 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
1 Zitrone	Salz und Pfeffer nach Geschmack
20 g frische Petersilie, gehackt	
20 g frischer Rosmarin, gehackt	
2 EL Olivenöl	
1 EL getrockneter Thymian	
1 TL Salz	
½ EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

SCHRITT 1: Vermengen Sie das Olivenöl, die Petersilie, den Rosmarin, das Salz und den schwarzen Pfeffer in einer kleinen Schüssel. Hacken oder reiben Sie die Knoblauchzehen fein und geben Sie sie in die Schüssel. Reiben Sie die Zitronenschale ab und fügen Sie sie hinzu. Alles gut verrühren, bis eine Marinade entsteht.

SCHRITT 2: Nehmen Sie das Knusperblech aus dem Kochbehälter heraus und legen Sie das Hähnchen in den Behälter. Reiben Sie die Marinade gründlich in das Hähnchen ein, sodass möglichst viel Fleisch damit bedeckt ist. Setzen Sie den Deckel auf den Kochbehälter und stellen Sie ihn für mindestens 30 Minuten zum Marinieren in den Kühlschrank.

SCHRITT 3: Während das Hähnchen mariniert, bereiten Sie die Kartoffeln vor. Schneiden Sie sie in grobe Stücke und kochen Sie sie in Salzwasser 7–8 Minuten vor, bis sie mit einer Gabel leicht einstechbar sind. Gießen Sie das Wasser ab und tupfen Sie die Kartoffeln mit Küchenpapier trocken, um ein besonders knuspriges Ergebnis zu erzielen. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel, fügen Sie das Olivenöl, eine Prise Salz und grob zerstoßenen schwarzen Pfeffer hinzu und mischen Sie alles gründlich durch.

SCHRITT 4: Nehmen Sie das Hähnchen aus dem Kochbehälter und legen Sie es auf einen Teller oder ein Schneidebrett. Geben Sie die Kartoffeln in denselben Behälter und verteilen Sie sie als einzelne Schicht auf dem Boden. Setzen Sie das Hähnchen anschließend oben auf diese Kartoffelschicht.

SCHRITT 5: Befestigen Sie den CrisperHub am Adapter und setzen Sie ihn auf den Kochbehälter. Drücken Sie „**MENU**“, bis „**AIR FRY**“ aufleuchtet, und stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 55 Minuten ein. Drücken Sie „**START**“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 6: Nehmen Sie nach 30 Minuten den CrisperHub ab und entnehmen Sie das Hähnchen mit einer hitzebeständigen Zange. Legen Sie es auf einen Teller oder ein Schneidebrett.

SCHRITT 7: Schütteln und wenden Sie die Kartoffeln mit einer hitzebeständigen Zange oder einem Pfannenwender. Legen Sie das Hähnchen wieder hinein und drehen Sie es so, dass die Brust nach unten zeigt. Setzen Sie den CrisperHub wieder oben auf, um den Garvorgang fortzusetzen.

SCHRITT 8: Sobald der Timer abgelaufen ist, verwenden Sie ein Temperaturmessgerät, um sicherzustellen, dass das Hähnchen eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht hat.

Pommes frites nach Art des Hauses

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Voreinstellung: „**ULTRA CRISP**“

Ergibt: 4 Portionen

Zutaten

4–5 große Kartoffeln

½ EL Pflanzenöl oder Ölspray

Gewürze nach Wahl

Zubereitung

SCHRITT 1: Schneiden Sie die Kartoffel in etwa 1 cm breite Pommes frites.

SCHRITT 2: Geben Sie die geschnittenen Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser und bringen Sie sie 3 Minuten lang zum Kochen.

SCHRITT 3: Gießen Sie die Kartoffeln ab und tupfen Sie sie mit Küchenpapier gründlich trocken.

SCHRITT 4: Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel. Vermengen Sie die Kartoffeln mit ½ EL Pflanzenöl oder Ölspray und verteilen Sie sie in einer einzelnen Schicht auf dem Knusperblech im Kochbehälter.

SCHRITT 5: Befestigen Sie den CrisperHub am Adapter und setzen Sie ihn auf den Kochbehälter. Drücken Sie „**MENU**“, bis „**ULTRA CRISP**“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie „**START**“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 6: Schütteln Sie die Pommes frites regelmäßig (etwa alle 5 Minuten), damit sie gleichmäßig garen.

SCHRITT 7: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie die Pommes frites mit einer hitzebeständigen Zange oder einem Pfannenwender aus dem Behälter und geben Sie sie zurück in eine Schüssel. Würzen Sie sie nach Geschmack.



Gewürzideen

- Knoblauch-Parmesan
- im Piri-Piri-Stil
- im Cajun-Stil
- Klassischer Frittenbuden-Stil
- im chinesischen Salz-Pfeffer-Stil





Hasselback-Auberginen mit geröstetem Tenderstem-Brokkoli

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

Voreinstellung: „AIR FRY“

Ergibt: 4 kleine Portionen oder 2 große Portionen

Zutaten	Für die Marinade
2 Auberginen	2 EL Harissa-Paste
250 g Tenderstem-Brokkoli	1 EL Olivenöl
Olivenöl, zum Beträufeln	Saft von ½ Zitrone
Beilagensalat, zum Servieren	Salz und Pfeffer
Hasselback-Kartoffeln, zum Servieren	

Zubereitung

SCHRITT 1: Legen Sie je ein Stäbchen rechts und links neben eine Aubergine. Schneiden Sie die Aubergine im Hasselback-Stil ein, indem Sie in Abständen von etwa 1 cm Schlitz hineinschneiden, ohne die Aubergine vollständig zu durchtrennen. Die Stäbchen dienen dabei als Begrenzung. Wiederholen Sie den Vorgang mit der zweiten Aubergine.

SCHRITT 2: Verrühren Sie die Harissa-Paste, das Öl, den Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Bestreichen Sie die Auberginen großzügig mit der Mischung und arbeiten Sie sie tief in die Einschnitte ein. Achten Sie darauf, dass alle Einschnitte gut von der Marinade bedeckt sind.

SCHRITT 3: Legen Sie die Auberginen auf das Knusperblech im Kochbehälter, befestigen Sie den CrisperHub am Adapter und setzen Sie ihn auf den Behälter. Drücken Sie „MENU“, bis „AIR FRY“ aufleuchtet, und stellen Sie die Temperatur auf 185 °C und die Zeit auf 30 Minuten ein.

SCHRITT 4: Während die Auberginen garen, bereiten Sie den Brokkoli vor. Träufeln Sie Olivenöl über den Brokkoli und würzen Sie ihn mit Salz und Pfeffer.

SCHRITT 5: Sobald der Timer abgelaufen ist, geben Sie den Brokkoli in die Zwischenräume rund um die Auberginen und setzen den CrisperHub wieder auf den Behälter. Drücken Sie „MENU“, bis „AIR FRY“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 7 Minuten ein. Drücken Sie „START“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 6: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie die Auberginen und den Brokkoli mit einer hitzebeständigen Zange heraus. Achten Sie darauf, dass die Auberginen ganz bleiben. Die Schale sollte knusprig sein, während das Innere zart und schön saftig-saucig ist.

SCHRITT 7: Servieren Sie eine ganze Aubergine als große Portion oder eine halbe Aubergine als kleinere Portion bzw. als Mittagessen.



Tipps und Tricks

- Zum Schluss mit einem Spritzer des restlichen Zitronensafts abrunden – für noch mehr Frische beim Servieren.
- Dazu Hasselback-Kartoffeln servieren – für eine extra knusprige Beilage.

Rauchige Paprika-Lasagne

Vorbereitung: 10 Minuten
Garzeit: 1 Stunde
Voreinstellung: „AIR FRY“, „ULTRA CRISP“, „BAKE“
Ergibt: 6 Portionen

Zutaten	Für die Béchamelsauce
5 Knoblauchzehen, fein gehackt	400–500 ml Milch
2 rote Paprikaschoten, entkernt	100 g Butter
2 rote Zwiebeln, gewürfelt	100 g Weizenmehl
2 mittelgroße Karotten, fein gewürfelt	Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 Stangen Staudensellerie, fein gewürfelt	
2 Dosen gehackte Tomaten	
2 Kugeln Mozzarella	
2 Lorbeerblätter	
1 Packung Lasagneplatten (trocken)	
400 g Rinderhackfleisch oder pflanzliches Hackfleisch	
100 g geriebener Parmesan	
1 EL Tomatenmark oder Tomatenpüree	
1 TL geräuchertes Paprikapulver	
1 TL getrocknete italienische Kräuter	

Zubereitung

SCHRITT 1: Vierteln Sie die Paprikaschoten und legen Sie sie mit der Hautseite nach oben auf das Knusperblech im Kochbehälter. Befestigen Sie den CrisperHub am Adapter und setzen Sie ihn auf den Behälter. Drücken Sie „**MENU**“ bis **AIR FRY** aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein. Drücken Sie „**START**“ um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 2: Sobald der Timer abgelaufen ist, sollten die Paprikaschoten beginnen, knusprig zu werden. Nehmen Sie die Paprikaschoten mit einer hitzebeständigen Zange vom Knusperblech und legen Sie sie auf einen Teller oder ein Schneidebrett. Entfernen Sie das Knusperblech vorsichtig und geben Sie das Hackfleisch in den Kochbehälter. Zerkleinern und zerdrücken Sie es dabei mit einem Holzlöffel. Setzen Sie den CrisperHub wieder auf den Behälter, drücken Sie „**MENU**“ bis „**ULTRA CRISP**“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 7 Minuten ein. Drücken Sie „**START**“ um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 3: Während das Hackfleisch gart, beginnen Sie mit der Zubereitung der Sauce, indem Sie die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten, bis sie weich sind.

SCHRITT 4: Sobald der Timer abgelaufen ist, entnehmen Sie das gegarte Hackfleisch mit einem hitzebeständigen Löffel und geben Sie es in den Topf. Fügen Sie das Paprikapulver, den Knoblauch und das Tomatenmark sowie den im Behälter verbliebenen Bratensaft hinzu. Lassen Sie alles weitere 3 Minuten köcheln und geben Sie dann die gehackten Tomaten dazu. Würzen Sie mit den Kräutern und den Lorbeerblättern und füllen Sie anschließend mit einer Dose Wasser auf.

SCHRITT 5: Zerkleinern Sie die gegarte rote Paprika in einer Küchenmaschine oder mit einem Mörser zu einer Sauce. Geben Sie diese in den Topf und verrühren Sie alles, bis eine homogene Sauce entsteht. Bringen Sie die Sauce zum Köcheln und lassen Sie sie weitere 20 Minuten leicht köcheln.

SCHRITT 6: Bereiten Sie die Béchamelsauce zu, indem Sie die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und mit dem Mehl verrühren. Rühren Sie die Mischung 3–4 Minuten lang ständig, damit sie nicht anbrennt. Reduzieren Sie die Hitze und geben Sie zunächst einen kleinen Teil der Milch hinzu. Rühren Sie weiter, bis eine glatte Masse entsteht und eventuelle Klümpchen aufgelöst sind, und wiederholen Sie den Vorgang, bis die gesamte Milch eingearbeitet ist. Erhöhen Sie die Hitze wieder auf mittlere Stufe und schlagen Sie die Sauce mit einem Schneebesen, bis sie eindickt.

SCHRITT 7: Beginnen Sie mit dem Schichten der Lasagne im Kochbehälter, nachdem Sie das Knusperblech entfernt haben. Geben Sie zunächst eine Schicht Paprikasauce in den Behälter und legen Sie dann eine Schicht Lasagneplatten darauf. Fügen Sie eine weitere Schicht Paprikasauce hinzu, danach eine Schicht Béchamelsauce und anschließend wieder eine Lage Lasagneplatten. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Paprikasauce aufgebraucht ist. Geben Sie zum Abschluss eine letzte Schicht Béchamelsauce darüber und bestreuen Sie alles mit Mozzarella und Parmesan.

SCHRITT 8: Setzen Sie den CrisperHub auf den Kochbehälter und drücken Sie „**MENU**“, bis „**BAKE**“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 40 Minuten ein. Drücken Sie „**START**“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 9: Sobald der Timer abgelaufen ist, sollte der Käse an der Oberfläche blubbern und knusprig sein, und die Lasagneplatten sollten weich und nicht mehr al dente sein. Lassen Sie die Lasagne vor dem Servieren 20 Minuten ruhen.



Tipps und Tricks

- Dazu frischen Rucola oder Salat servieren.
- Ergänzen Sie das Gericht mit ein paar Scheiben Knoblauchbrot für eine herzhafte Mahlzeit.





Tipps und Tricks



- Servieren Sie das Gericht mit einem Dip Ihrer Wahl. Für einen würzig-süßen Geschmack empfehlen wir zum Beispiel einen Blauschimmelkäse-Dip oder einen Honig-Senf-Dip.
- Diese Hähnchenflügel schmecken heiß am besten. Wenn Sie sie bereits vor einer Feier vorbereiten oder garen, verwenden Sie die Voreinstellung „**RECRISP**“, um sicherzustellen, dass sie sehr heiß sind.
- Werden Sie kreativ mit neuen Saucenvarianten – auch Knoblauch-Parmesan- und klebrige koreanische BBQ-Saucen schmecken hervorragend!

Blumenkohl-Wings-Roulette

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 30 Minuten

Voreinstellung: „AIR FRY“

Ergibt: 4 Portionen

Zutaten	Für die Zitronen-Pfeffer-Sauce	Für die feurig-scharfe Sauce	Für die rauchige BBQ-Sauce
1 großer Blumenkohl	Abrieb von 1 Zitrone	150 ml Ihrer liebsten scharfen Sauce	150 ml BBQ-Sauce
200 ml Wasser	40 g Butter	40 g Butter	40 g Butter
60 g Weizenmehl	1 EL grob zerstoßener schwarzer Pfeffer	1 EL Honig	
60 g Maisstärke	1 TL Zitronensaft		
1 TL Salz			
1 TL geräuchertes Paprikapulver			
1 TL Knoblauchpulver oder -granulat			

Zubereitung

SCHRITT 1: Bereiten Sie einen Teig zu, indem Sie Wasser und Mehl miteinander verquirlen und anschließend Salz, Knoblauch und Paprikapulver hinzufügen.

SCHRITT 2: Schneiden Sie den Blumenkohl in gleich große, mundgerechte Röschen, damit er gleichmäßig gart, und wenden Sie diese im Teig, sodass sie rundum gleichmäßig bedeckt sind.

SCHRITT 3: Legen Sie die Röschen auf das Knusperblech im Kochbehälter, befestigen Sie den CrisperHub am Adapter und setzen Sie ihn auf den Behälter. Drücken Sie „**MENU**“, bis „**ULTRA CRISP**“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein. Drücken Sie „**START**“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 4: Nehmen Sie nach 10 Minuten den CrisperHub ab und wenden Sie den Blumenkohl mit einer hitzebeständigen Zange, damit er gleichmäßig gart. Setzen Sie den CrisperHub anschließend wieder auf, um den Garvorgang fortzusetzen.

SCHRITT 5: Während der Blumenkohl gart, bereiten Sie die gewünschte(n) Sauce(n) zu, indem Sie alle Zutaten in Töpfen vermengen und bei niedriger bis mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis eine homogene Masse entsteht.

SCHRITT 6: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie den Blumenkohl mit einer hitzebeständigen Zange heraus und legen Sie ihn auf einen Teller oder ein Schneidebrett.

SCHRITT 7: Teilen Sie den Blumenkohl in drei gleich große Portionen. Geben Sie jeweils ein Drittel in eine der Saucen und wenden Sie die Röschen darin, bis sie rundum gut bedeckt sind.

SCHRITT 8: Legen Sie den marinierten Blumenkohl auf das Knusperblech im Kochbehälter und setzen Sie den CrisperHub oben auf. Drücken Sie „**MENU**“, bis „**ULTRA CRISP**“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie „**START**“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 9: Sobald der Timer abgelaufen ist, nehmen Sie den Blumenkohl mit einer hitzebeständigen Zange heraus und geben Sie ihn in eine große Schüssel. Vermengen Sie ihn gründlich, damit sich alle Aromen gleichmäßig verteilen. Der Blumenkohl beginnt leicht zu schwärzen, wenn er gar ist. Ist die Zeit abgelaufen und der Blumenkohl benötigt noch etwas länger Garzeit, wiederholen Sie „**SCHRITT 8**“ und passen Sie die Zeit entsprechend an.

Klebrig glasierte Schweinebauch-Häppchen

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 15 Minuten

Voreinstellung: „AIR FRY“

Ergibt: 2 Portionen

Zutaten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

500 g Schweinebauchscheiben

2 EL Sojasauce

1 EL brauner Zucker

1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

1 TL Chiliflocken

1 TL Honig

Daumengroßes Stück Ingwer, gerieben

Sesamsamen, zum Servieren

Cocktailspieße, zum Servieren

Zubereitung

SCHRITT 1: Schneiden Sie die Schweinebauchscheiben in mundgerechte Stücke. Die Stücke sollten sich später bequem mit einem Cocktailspieß essen lassen.

SCHRITT 2: Nehmen Sie das Knusperblech aus dem Kochbehälter heraus und geben Sie das Schweinefleisch, die Sojasauce, den Zucker, das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver, die Chiliflocken, den Honig und den Ingwer hinein. Mischen Sie alles gründlich, sodass das Schweinefleisch gleichmäßig bedeckt ist, setzen Sie den Deckel auf den Kochbehälter und lassen Sie das Fleisch mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren. Für ein optimales Ergebnis über Nacht marinieren.

SCHRITT 3: Nehmen Sie das Schweinefleisch samt Marinade aus dem Kochbehälter und geben Sie alles in eine Schüssel. Setzen Sie das Knusperblech wieder in den Kochbehälter ein und legen Sie das Schweinefleisch darauf. Übergießen Sie das Fleisch mit der restlichen Marinade.

SCHRITT 4: Befestigen Sie den CrisperHub am Adapter und setzen Sie ihn auf den Kochbehälter. Drücken Sie „MENU“, bis „ULTRA CRISP“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein. Drücken Sie „START“, um den Garvorgang zu starten.

SCHRITT 5: Sobald der Timer abgelaufen ist, wenden Sie das Schweinefleisch mit einer hitzebeständigen Zange, damit alle Seiten gleichmäßig garen. Setzen Sie den CrisperHub wieder oben auf und drücken Sie „MENU“, bis „ULTRA CRISP“ aufleuchtet, und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten ein. Drücken Sie „START“ um den Garvorgang zu starten, bis das Schweinefleisch außen knusprig ist.

SCHRITT 6: Sobald das Fleisch knusprig ist, entnehmen Sie die einzelnen Stücke mithilfe von Cocktailspießen. Geben Sie etwas Sesam in eine flache Schüssel oder auf einen Teller und wälzen Sie die Fleischstücke mit den Cocktailspießen im Sesam, bis sie rundum gleichmäßig bedeckt sind.



Tipps und Tricks

- Dazu mit Chilliöl oder einer Hoisin-Dip-Sauce servieren.
- Wenn Sie Ihr Schweinefleisch knuspriger mögen, garen Sie es ein paar Minuten länger mit der Einstellung „**ULTRA CRISP**“.

Gartabelle für den großen Behälter

Zutat	Menge	Funktion	Temperatur	Garzeit
Gemüse				
Spargel	400 g, ganz, geputzt	AIR FRY	200 °C	7–9 Minuten
Paprikaschoten	4 Paprikaschoten, ganz	AIR FRY	200 °C	16 Minuten
Brokkoli	400 g, in 2,5 cm große Röschen zerteilt	AIR FRY	200 °C	8–10 Minuten
Maiskolben	4 Kolben, längs halbiert, ohne Hüllblätter	AIR FRY	200 °C	12–15 Minuten
Pilze	250 g, in Viertel geschnitten	AIR FRY	200 °C	6–8 Minuten
Süßkartoffeln	600 g, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten	AIR FRY	200 °C	18–20 Minuten
Speisekartoffeln				
Kartoffelspalten	4 Kartoffeln, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	18–20 Minuten
Frische dicke Pommes frites	4 Kartoffeln, in 1 cm dicke Pommes frites geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	18–20 Minuten
Frische Pommes frites	4 Kartoffeln, in 0,5 cm dicke Pommes frites geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	18 Minuten
Röstkartoffeln	4 Kartoffeln, in grobe Stücke geschnitten	ULTRA CRISP	200 °C	40 Minuten
Hähnchen				
Hähnchenbrustfilets	4 Hähnchenbrustfilets, ohne Knochen	AIR FRY	200 °C	13–15 Minuten
Hähnchenflügel	470 g Hähnchenflügel mit Knochen	AIR FRY	200 °C	22 Min.
Hähnchenschenkel	4 Hähnchenschenkel, mit Knochen	AIR FRY	200 °C	15–18 Minuten
Ganzes Hähnchen (mittelgroß)	1,4 kg	AIR FRY	200 °C	45–50 Minuten
Rindfleisch				
Burger	4 Burgerpatties, 2,5 cm dick	AIR FRY	200 °C	10 Min.
Steak (medium gegart)	2 Filets (je 210 g)	AIR FRY	200 °C	10–12 Minuten
Schweinefleisch				
Speck	4 Scheiben	AIR FRY	200 °C	8–10 Minuten
Würstchen	8 Würstchen	AIR FRY	200 °C	12 Min.
Lammfleisch				
Lammkoteletts	4 Koteletts (340 g)	AIR FRY	200 °C	10–12 Minuten
Fisch				
Lachsfilets	2 Filets	AIR FRY	200 °C	10–13 Minuten
Pizza				
Pizza	1–2 Scheiben	AIR FRY	180 °C	10–12 Minuten

Zutat	Menge	Funktion	Temperatur	Garzeit
Tiefgekühlt				
Hähnchen-Nuggets	500 g	ULTRA CRISP	200 °C	14 Min.
Fischstäbchen	10	ULTRA CRISP	200 °C	14 Min.
Pommes frites	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	18–20 Minuten
Dicke Ofenpommes frites	600 g	ULTRA CRISP	200 °C	22 Min.
Röstkartoffeln	700 g	ULTRA CRISP	200 °C	25–30 Minuten
Mozzarella-Sticks	180 g	ULTRA CRISP	200 °C	10–12 Minuten
Zwiebelringe im Backteig	300 g	ULTRA CRISP	200 °C	12–14 Minuten
Vegetarisch				
Tofu	550 g	AIR FRY	200 °C	10 Min.
Halloumi-Käse	500 g, gewürfelt	AIR FRY	200 °C	10 Min.
Pflanzliche Würstchen	8 Würstchen	AIR FRY	200 °C	14–16 Minuten
Vegane Nuggets	8 Nuggets	AIR FRY	200 °C	12–15 Minuten
Pflanzliche Burger	4 Burger	AIR FRY	200 °C	12–14 Minuten
Backen				
Cupcakes	8	BAKE	160 °C	20–22 Minuten
Lasagne	500 g	BAKE	160 °C	30–34 Minuten



HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gargut mit einer hitzebeständigen Zange zu wenden und während des gesamten Garvorgangs regelmäßig zu kontrollieren, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie die angegebenen Garzeiten als Richtwerte und passen Sie sie nach Ihren persönlichen Vorlieben an.

S



salter.com