

Les den vedlagte Ninja-håndboken før du bruker enheten.



NINJA CRISPI

BÆRBART TILBEREDNINGSSYSTEM
AV GLASS

Startguide

Oppskrifter, diagrammer og tips for å lage mat



Velkommen til ditt alt-i-ett bærbare matlagingsystem

Nå har du kraften til en airfryer i håndflaten din.
Les videre for tips, triks og hvordan du gjør det, for din CRISPi Airfryer.



SETT PÅ LOKKET



SPRØSTEK MATEN



SERVER



OPPBEVAR

Innholdsfortegnelse

Bli kjent med Ninja CRISPi	2
Møt ditt TempWare startsett	3
Bli kjent med kontrollpanelet	4
4-i-1-funksjoner	5
Steking av mat	6
Steking av rester	7
Ukentlig måltidsplanlegging	8-9
Tips og triks for steking av rester	10
Rengjøring	11
Oppskrifter for små beholdere	12-25
Tilberedningsdiagrammer for små beholdere	26-29
Oppskrifter for store beholdere	30-43
Tilberedningsdiagrammer for store beholdere	44-51

Oppskriftsnøkler

Vi har merket oppskrifter med disse ikonene for å gjøre det enklere å finne de riktige for deg.



Måltidsforberedelse gjort enkelt.

Få alle beholderne du trenger for å gjøre hverdagsmåltidene til en lek.

Få din på ninjakitchen.eu



SKANN HER

- Komme i gang-videoer
- Tips og oppskrifter
- Legg til i beholdersamlingen

Inkludert i startsettet



1,4 L Liten beholder
Lag mat til opptil to personer

Inkludert i startsettet



3,8 L Stor beholder
Lag mat til opptil seks personer

Bli kjent med Ninja CRISPi

1700 watts airfryer i et håndholdt apparat som veier lite

MERK: Farger og moduser kan variere

CRISPi PowerPod

Registrerer hvilken TempWare-beholder du bruker, og justerer steketemperaturen deretter.



Tygge for benkeplater

Du kan trygt sette PowerPod ned på ulike overflater på grunn av de slitesterke og varmebestandige benene.



Crisper-plater

Stor og liten, passer i TempWare-beholderne for perfekt sprøstekt mat.



Permanent håndtak som er enkelt å gripe

Håndtakene er enkle å transportere fra kjøkkenet til bordet, og blir ikke varme etter matlaging.



Design som er lett å oppbevare

Apparatet settes på toppen av beholderne.



Adapter for store beholdere

Tilpasser PowerPod slik at den passer til den store beholderen.

Tips: Du trenger ikke noe adapter for den lille beholderen.

TempWare-beholder

Disse glassbeholderne tåler høy varme og kan også brukes til servering og marinerings.

Tips: CRISPi airfryer vil **KUN** fungere med TempWare-glassbeholdere.

TempWare

Beholdersystem

Motstandsdyktig mot høy varme
Designet for å tåle høye temperaturer under matlaging.

Varmesjokkbestandig

Gå fra frosne til sprø teksturer på minutter.

Kan vaskes i oppvaskmaskin

Beholdere og lokk som tåler oppvaskmaskin er BPA-frie.

Tilgjengelige beholdere.

Skann QR-koden for å få ekstra beholdere i en rekke størrelser for å lage et bredt utvalg av måltider.



1,4 L
Liten beholder



3,8 L
Stor beholder

Møt ditt TempWare startsett



3,8L
Stor beholder
Lag mat til opptil seks personer

Lokk som kan settes på
for enkel oppbevaring av rester.

Permanent håndtak som er enkelt å gripe

Håndtak som ikke kan fjernes sørger for enkel transport fra kjøkken til bord.



1,4L
Liten beholder
Lag mat til opptil to personer

Varmebestandige føtter

Sett beholderen og adapteren ned på en overflate med holdbare, varmesikre føtter.

Trygt på

GRANITT | LAMINAT | KVARTS
HELTRE | MARMOR



Bli kjent med kontrollpanelet

Forenklet matlaging med 4 funksjoner.



● STEKETID

● MODUSER

● START (START)
STRØM

Hold **START (START)/STRØM** inne i 4 sekunder for å slå PowerPod av.

For å sette tilberedningen på pause, trykk på **START (START)** eller fjern CRISPI PowerPod. For å gjenoppta tilberedningen, sett PowerPod tilbake på beholderen og trykk på **START (START)**.

Kom i gang

1

Strøm

Trykk på **START (START)/STRØM** på CRISPI PowerPod for å slå på.

2

Velg modus

Trykk på **MODE (MODUS)**-knappen for å velge ønsket stekesfunksjon.

3

Juster tid

Modusen starter med et foreslått tidspunkt. Trykk på - eller + for å justere tilberedningstiden før eller under tilberedning.

4

Start matlaging

Trykk på **START (START)/STRØM** for å starte tilberedningen.

4-i-1-funksjonalitet

Gå fra lav til høy varme med 4 tilberedningsfunksjoner.

Se side 26-29 og 44-51 for detaljerte tilberedningsdiagrammer.

Low (Lav) varme

70 °C

High (Høy) varme

Steker som en 200 °C ovn

Keep Warm
(Hold varm)



Holder maten varm til du skal spise.

Passer best til:

Holde ferdiglagde måltider varme eller oppvarming av brød og bakverk.

Recrisp
(Steking av rester)



Gjenoppliv rester med mild varme.

Passer best til:

Tette matvarer, matvarer som et toppet med ost eller får å gjøre allerede tilberedte proteiner, grønnsaker og rester ekstra sprø, som for eksempel pizza.

Roast
(Steking)



Passer best til steking av kjøttstykker.

Passer best til:

Tilberedning av større proteiner som hel kylling eller oversiden av biff.

Air Fry
(Luftfrityr)



Få perfekt sprøstekt mat eller gjenoppliv rester til sin opprinnelige sprø tekstur.

Passer best til:

Ferske eller frosne pommes frites, kyllingnuggets, mindre proteiner og oppvarming av mat.

Sprøsteking

Få perfekt sprøstekt fersk eller frossen mat.

Hvordan sprøsteke

**Roast
(Steking)**

**Air Fry
(Luftfrityr)**



PLASSERING
AV CRISPER-
PLATE

1 Velg beholder og legg til Crisper-plate

Plasser Crisper-platen flatt i nivå med håndtakene for optimal ytelse.

2 Legg til mat

Klargjør med krydder eller marinere om nødvendig.

Tips: Du kan marinere direkte i TempWare-beholderen.

Merk: Det kan ikke brukes bakepapir i TempWare-beholderne.

3 Fest apparatet og velg modus

Fest apparatet på adapteren til du hører et klikk foran og bak. Plasser det monterte apparatet og adapteren oppå beholderen. Velg modus og juster tiden etter behov.

Merk: Adapteren skal ikke brukes ved tilberedning med den lille beholderen.

4 Snu maten av og til

Løft apparatet for å snu ingrediensene 1-2 ganger med klyper med silikonspiss.

Trygg fornuft: Matlagingen settes automatisk på pause når du fjerner apparatet fra beholderen. For å gjenoppta tilberedningen, sett PowerPod på beholderen og trykk på START (START).

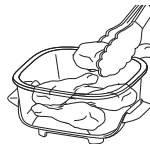
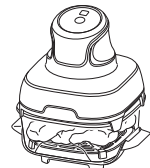
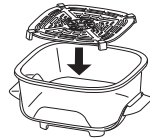
5 Server

TempWare-beholdere kan plasseres direkte på alle overflater.

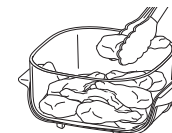
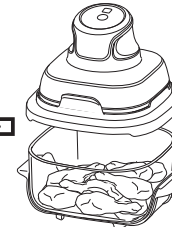
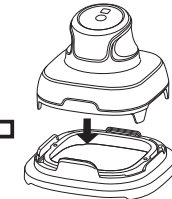
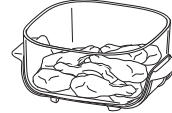
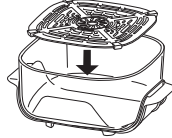


Merk: PowerPod kan settes ned på en overflate med holdbare, varmesikre føtter.

Liten beholder
1,4 l



Stor beholder
3,8 l



Tips:
Bruk adapteren for den store beholderen.
Når du kontrollerer mat, løft vekk apparatet med adapteren tilkoblet.

Steking av rester

Gjenoppliv rester til nye retter.

Slik får du restematen sprø

**Recrisp
(Steking av rester)**

1 Legg inn Crisper-plate

2 Tilsett mat

Legg til matvarer som du vil sprøsteke (proteiner, grønnsaker og lignende).

3 Koble til PowerPod og velg modus

Plasser PowerPod på beholderen. Velg Recriisp (sprøsteking av rester). Stek i 5-12 minutter eller til maten er gjennomvarm.

4 Fjern Crisper-platen og server

Bruk en gaffel til å fjerne Crisper-platen, og server. TempGuard-beholdere kan plasseres direkte på en overflate.

Tips: Den lille beholderen på 1,4 l er den perfekte størrelsen for rester.

SE VIDEOER OM
HVORDAN DU
KOMMER I GANG



Bruk små og store beholdere til å lage lunsj og middag for hele uken.

Følg denne veiledningen for inspirasjon og legg til dine favorittoppskrifter og ingredienser etter behov.

Nøkkel:

Bruk fargene nedenfor til måltidsforberedelse i hver beholder.

1,4 L
Liten beholder



3,8 L
Stor beholder



Din enkle guide til

ukentlig måltidsplanlegging

LUNSJ

Buffalo-blomkål med blåmuggostdipp servert med agurk- og sellerisalat



Se side 12-13 for oppskrift.

Kyllingbryst servert over frisk salat



Se side 26-29 for Air Fry (Luftfrityr)-diagram.

Laksetaco (med gårsdagens lakserester)



Se side 7 for veiledning om oppvarming.

Panini med kylling, mozzarella og avokado (med gårsdagens kyllingrester)



Se side 7 for veiledning om oppvarming.

Teriyaki-reker med paprika og brokkoli



Se side 16-17 for å lage ditt CRISPI-måltid

MIDDAG

Biff-fajitas



Se side 34-35 for oppskrift.

Laks med urter, Sumac-poteter og Padrón-pepper



Se side 38 for oppskrift.

Peri Peri-kylling servert med mais og chips



Se side 36-37 for oppskrift.

Kylling satay med peanøttsaus



Se side 40-41 for oppskrift.

Pasta med ost og tomat, servert med en frisk tomatsalat



Se side 39 for oppskrift.

Tips til perfekt sprøstekte rester med Recrisp (Steking av rester)

GJØR følgende

Server oppvarmet mat umiddelbart
Varm opp proteiner og ris til det er fullstendig gjennomvarmet, med en kjernetemperatur på 75 °C
La maten avkjøles før du setter den i kjøleskapet
Snu mat halvveis gjennom matlagingen
For å unngå at proteiner tørker ut og for jevn oppvarming, skjær i to eller i skiver før oppvarming
Når du varmer opp gryteretter, wokretter og pastaetter med mye saus, rør regelmessig for en jevn oppvarming
Ved oppvarming av lasagne, paier, og pasta: Kjør det først mikrobølgeovnen (sørg for å fjerne Crisper-platen). Deretter tykker du på Recrisp (Steking av rester) for å få en sprø jevn finish

IKKE GJØR følgende

Ikke overbelast Crisper-platen og la det være plass mellom proteiner for ekstra sprøhet
Ikke varm opp proteiner eller ris mer enn én gang
Ikke bruk bakepapir

Rengjøringsveiledning

CRISPi PowerPod

Tørk rent med en fuktig klut etter hvert bruk. Senk ALDRI PowerPod-en ned i vann eller annen væske. ALDRI rengjør PowerPod-en i oppvaskmaskinen.

TempWare-beholdere

Kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd. Ved håndvask, skylld grundig og luft- eller håndklettørk alle deler etter bruk. Sørg for å skylle mellom håndtakene og glassoverflaten for å fjerne eventuelle rester av smuss eller såpe.

Merk: Glassbeholdere tåler høy varme og er trygt å sette i kaldt vann når de er varme.

Crisper-plater

Kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd. Ved håndvask, skylld grundig og luft- eller håndklettørk alle deler etter bruk.

Lokk

Kan vaskes i oppvaskmaskin (kun øverste hylle) eller for hånd. Ved håndvask, skylld grundig og luft- eller håndklettørk alle deler etter bruk.

Adapter

Kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd. Ved håndvask, luft eller tørk grundig med håndkle etter bruk.

Buffalo-blomkål med blåmuggostdipp

Forberedelse: 10 minutter | **Tilberedning:** 10 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR) | **Lager:** 1-2 porsjoner

Ingredienser

Vegetabilsk oljespray, etter behov
40 g vanlig mel
½ teskje løkgranulat
¼ teskje hvitløksgranulat
¼ teskje malt spisskummen
½ teskje paprika
Havsalt og malt svart pepper,
etter ønske
70 ml valgfri melk
215 g blomkål, skåret i buketter på 4 cm
30 ml Buffalo-saus

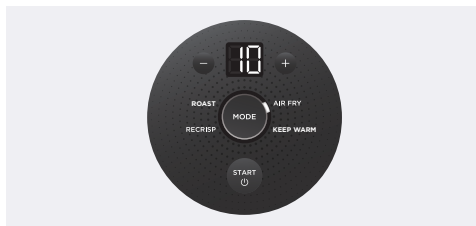
Blåmuggostdipp

30 g rømme
15 g majones
40 g blåmuggost, smuldret
1 spiseskje sitronsaft
1 spiseskje gressløk, finhakket
Havsalt og malt svart pepper,
etter ønske

Slik gjør du



Sett **Crisper-platen** i en liten beholder og spray rikelig med olje. Bland mel, løkgranulat, hvitløksgranulat, spisskummen, paprika, salt og pepper i en stor bolle. Visp gradvis inn melk til det dannes en glatt og tykk røre. Tilsett blomkålene og bland godt til de er dekket jevnt. Overfør blomkålen til Crisper-platen og rist av en overflødig røre. Spray deretter rikelig med olje.



Fest adapteren på CRISPi PowerPod og installer den på beholderen. Trykk på **MODE (MODUS)** til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, still tiden til 40 minutter og trykk på **START (START)** for å starte tilberedningen.

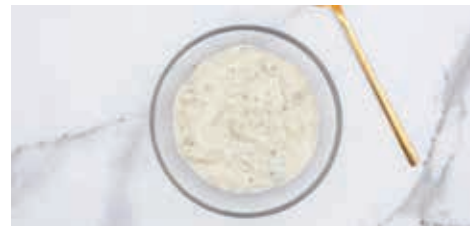


Liten beholder | 1,4 l

Kom i gang



OPPSKRIFT FOR NYBEGYNNERE



For å tilberede blåmuggostdippen, legg alle ingrediensene i en liten bolle og bland til de er jevnt kombinert.



Når tilberedningen er ferdig, fjerner du blomkålen og blander den med Buffalo-sausen. Serveres varmt med blåmuggostdipp ved siden av.

Kokosreker

Forberedelse: 15 minutter | **Tilberedning:** 8 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 2 porsjoner



Ingredienser

Vegetabilsk oljespray, etter behov

1 spiseskje vanlig mel

½ spiseskje maismel

½ teskje paprika

Havsalt og malt svart pepper, etter ønske

1 stort egg, pisket

30 g panko

10 g tørket kokosnøtt

120 g rå kongereker, tinte

Søt chilisaus, til servering



Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen i en liten beholder** og spray rikelig med olje. Bland mel, maismel, paprika, krydre med salt og pepper i en liten bolle og bland. Tilsett pisket egg i en annen liten bolle. I en tredje, større bolle, kombiner panko og tørket kokos og bland godt.
- 2.** For å forberede rekene, klapp først tørt med kjøkkenpapir. I små partier, dekk rekene i krydret mel, etterfulgt av egg og til slutt panko- og kokosblanding, og sørg for at de er et jevnt dekket.
- 3.** Overfør reker til Crisper-platen og spray deretter rikelig med olje.
- 4.** Fest CRISPi PowerPod til beholderen, trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, sett tiden til 8 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 5.** Når 2 minutter vises, fjerner du PowerPod, snur og flytter rekene for å få de jevnt sprøe. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 6.** Når tilberedningen er ferdig, server sprøstekte kokosreker med søt chilisaus.

Surdeigtoast med ost og tomat-chutney

Forberedelse: 5 minutter | **Tilberedning:** 12 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 1 porsjon



Ingredienser

1 x 24 cm surdeigsbrød, skåret til 1 cm tykk, delt i to

2 skiver cheddar, gouda eller emmentaler

½ spiseskje tomat-chutney

Havsalt og malt svart pepper, etter ønske

1 spiseskje saltet smør, myknet



Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en liten beholder.** På et rent brett legger du ut de to halve skivene surdeigsbrød, topp en med 2 skiver ost, chutney og krydre med salt og pepper. Topp med den gjenværende halve surdeigsskiven. Spre det mykgjorte smøret jevnt på utsiden av begge skivene og plasser det på Crisper-platen.
- 2.** Fest CRISPi PowerPod til beholderen, trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, sett tiden til 12 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 3.** Når 4 minutter vises, fjerner du PowerPod og snur toasten med klyper med silikonspiss. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 4.** Når tilberedningen er ferdig, fjerner du toasten fra Crisper-platen og nyter den varm.

TIPS: Du kan bruke glutenfritt brød ved kostholdsbehov.

Sett sammen dine favorittproteiner og grønnsaker



1,4L LITEN BEHOLDER

1-2 porsjoner med et personlig CRISPi-måltid.

Trinn 1 Velg protein

Mariner eller krydre etter behov

FJÆRKRE

2 BEINLØSE KYLLINGLÅR,
KUTTET I TO (90 G HVER)

1 BENLØST KYLLINGBRYST
UTEN SKINN (170 G HVER),
KUTTET I TO PÅ LANGS

6 FROSNE KYLLINGNUGGETS

BIFF

1 YTREFILET (230 G)

6 MÅLTIDER (15 G HVER)

200 G BIFFSTRIMLER

FISK/SJØMAT

8-10 STORE REKER FERSE
ELLER FROSSET
(SKRELTE OG RENSEDE)

1 LAKSEFILET (120 G)

SVIN

1 SVINEKOTELETT UTEN BEIN (150 G)

2 PØLSER

PLANTEBASERT

280 G TOFU, EKSTRA HARD
KUTTET I 4 CM STORE DELER

150G PLANTBASERT KJØTT,
(FERSK ELLER FROSSEN)
KUTTET I 4 CM STORE BITER

TIPS: For ekstra smak, legg protein på Crisper-platen i beholderen og børst på alle sider med ønsket marinade. Avkjøl i 30 minutter til over natten.

Trinn 2 Velg din grønnsak

Bland med 1 spiseskje olje og krydre etter behov

100 G GRØNNE BØNNER
trimmet

100G ASPARGES
trimmet, kuttet i 8 cm store stykker

1 PAPRIKA (150G)
uten frø, kuttet i 4

200 G NYPOTETER
kuttet i 4

150 G BLOMKÅL
kuttet i 4 cm stykker

150 G SØTPOTET
kuttet i 4 cm stykker

120 G SQUASH
kuttet i 4 cm stykker

120 G AUGERGINE
kuttet i 4 cm stykker

120 G SOPP
kuttet i 4

120 G FROSNE POMMES FRITES

120 G FROSNE SØTPOTET-FRITES

Legg til de grønnsakene du ønsker!

TIPS: Hvis du ønsker å lage skjøre grønnsaker som brokkoli eller grønne bønner, kan du legge dem til nærmere slutten av tilberedningsprosessen for best mulig resultat.

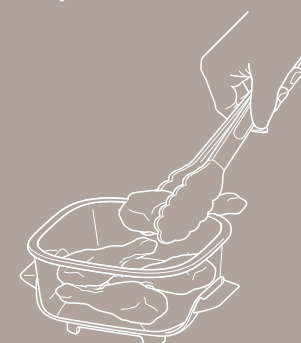
Trinn 3 Matlaging på AIR FRY (LUFTFRITYR)

Følg retningslinjene nedenfor

Plasser protein og grønnsaker side ved side på Crisper-platen. Stek på AIR FRY (LUFTFRITYR). Se tabellen nedenfor for anbefalte steketider som reflekterer våre foreslåtte proteiner i TRINN 1.

Type mat	Tid
KYLLING	15-20 MINUTTER
BIFF	8-15 MINUTTER
SJØMAT	6-15 MINUTTER
SVIN	12-15 MINUTTER
TOFU/KJØTTER-STATNING	10-15 MINUTTER

Snu innholdet halvveis gjennom matlagingen for å oppnå et jevnt resultat.



MERK: Sørg for at maten når riktige matsikre temperaturer. Sjekk mattilsynets anbefalinger for sikre temperaturer for mat.

Trinn 4 Topp det

etter ønske

TERIYAKI-SAUS

BUFFALO-SAUS

PERI PERI-SAUS

HOISIN-SAUS

BBQ-SAUS

BALSAMICO-GLASUR

SESAMFRØ

CRISPY STEKT LØK

SYLTEDE GRØNNSAKER

SMULDRET OST
(PARMESAN, FETA, GEITEOST OSV.)

FERSKE URTER

Sitron- og hvitløksmarinerte kyllinglår med squash og tomater

Forberedelse: 10 minutter | **Marinade:** 3+ timer | **Tilberedning:** 18 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR) | **Lager:** 1 porsjon

Ingredienser

- 2 spiseskjeer olivenolje, delt
- Skallet av én sitron
- 1 liten hvitløksfedd, skrelt, finhakket
- 1 ½ teskje dijonsennep
- 2 beinfrie kyllinglår uten skinn (ca. 80–90 g hver)
- Havsalt og malt svart pepper, etter ønske
- ½ liten squash (ca. 120 g), kuttet i ½ lengde og i 4 cm store deler
- 6 cherrytomater
- Sitronbåter, til servering
- Fersk persille, hakket, til servering

Slik gjør du



Sett Crisper-platen i en liten beholder og spray rikelig med olje. Bland 1 ½ ss olivenolje, ¾ sitronskall, hvitløk, dijonsennep, kyllinglår, salt og pepper i en liten bolle. Bland godt og overfør deretter til Crisper-platen.



Bland squash og tomater med gjenværende olivenolje og sitronskall i en liten bolle og krydre med salt og pepper. Overfør til Crisper-platen. Sett lokket på beholderen og la det stå i kjøleskapet i minst 3 timer eller over natten.

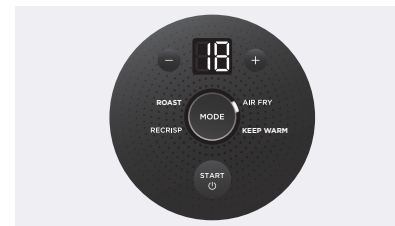


Liten beholder | 1,4 l

Kom i gang



OPPSKRIFT FOR NYBEGYNNERE



Ta beholderen ut av kjøleskapet. Ta av lokket og fest CRISPI PowerPod til beholderen, sett til **AIR FRY (LUFTFRITYR)**, sett tiden til 18 minutter og trykk på **START (START)** for å starte tilberedningen.



Når 5 minutter vises, fjerner du PowerPod, snur kyllinglårerne og blander grønnsakene. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på **START (START)** for å gjenoppta tilberedningen.



Når det er ferdig stekt, sørg for at temperaturen på kyllingen oppnår 75 °C i med et eksternt termometer. Fjern kyllinglår, squash og tomater og legg det på en tallerken. Hell over eventuell gjenværende kraft fra bunnen av beholderen. Serveres med sitronbåter og hakket persille.



Kylling parmigiana

Forberedelse: 10 minutter | **Tilberedning:** 18 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 1 porsjon

Ingredienser

Vegetabilsk oljespray, etter behov

1 spiseskje vanlig mel

¼ teskje oregano

Havsalt og malt svart pepper, etter ønske

1 lite egg, pisket

3 spiseskjeer panko brødsulener

1 ½ spiseskje parmesanost, finrevet

1 kyllingbryst (175–200 g), flatt til 1 cm tykt

2 spiseskjeer passata

30 g revet mozzarella

Frisk basilikum, som pynt



Liten beholder | 1,4 l



OPPSKRIFT FOR NYBEGYNNERE



Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen i en liten beholder** og spray rikelig med olje. Tilsett melet i en mellomstor bolle og krydre med oregano, salt og pepper. Tilsett pisket egg i en separat medium bolle. Bland brødsulene og parmesanosten i en tredje mellomstor bolle.
- 2.** Dypp begge sider av kyllingen i melet, dypp deretter i egget, etterfulgt av brødsulene og overfør til Crisper-platen.
- 3.** Fest CRISPi PowerPod til beholderen, trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, sett tiden til 18 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen. Når 9 minutter vises, fjerner du PowerPod og bruker klyper med silikonspiss for å snu kyllingen forsiktig. Sett PowerPod tilbake i beholderen for å gjenoppta tilberedningen.
- 4.** Når 3 minutter vises, fjerner du PowerPod og sprer passata over kyllingen etterfulgt av et jevnt lag med revet mozzarella. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 5.** Når det er ferdig stekt, sørg for at temperaturen på kyllingen oppnår 75 °C i med et eksternt termometer. Topp kylling parmigiana med fersk basilikum og server umiddelbart.

Paneer tikka med grønn paprika

Forberedelse: 10 minutter | **Marinade:** 3+ timer | **Tilberedning:** 13 minutter

Funksjon: AIR FRY (LUFTFRITYR) | **Lager:** 2 porsjoner



Ingredienser

- 1 spiseskje vegetabilsk olje
- 3 spiseskjeer vanlig yoghurt
- 1 lite hvitløksfedd skrelt, hakket
- 1 teskje fersk ingefær skrelt, hakket
- 1 teskje sitronsaft
- 1 teskje chilipulver
- ¼ teskje malt gurkemeie
- ½ teskje malt spisskummen
- ½ teskje malt koriander
- Havsalt, etter ønske
- 225 g paneer, skåret i biter på 12 x 3 cm
- 1 liten til middels grønn pepper, kuttet i 3 cm biter
- Frisk koriander, hakket, til servering
- Vanlig yoghurt, til servering
- Sitronbåter, til servering
- Naanbrød, til servering



Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en liten beholder.**
Kombiner vegetabilsk olje, yoghurt, hvitløk, ingefær, sitronsaft, chilipulver, gurkemeie, malt spisskummen, malt koriander og salt i en stor bolle.
- 2. Tilsett paneer og paprika i bollen og bland godt i tikkablandingen.** Overfør til Crisper-plate og plasser deretter lokket på beholderen. Mariner i kjøleskapet i minst 3 timer eller over natten.
- 3. Ta beholderen ut av kjøleskapet, ta av lokket og spray med olje.** Fest CRISPi PowerPod til beholderen, trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, sett tiden til 13 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 4. Når 4 minutter vises, fjerner du PowerPod og blander paneer og grønnsaker.** Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 5. Når tilberedningen er ferdig, ta den ut av Crisper-platen og server med fersk koriander, yoghurt, sitronbåter og naanbrød.**

Torsk med rød prosciutto-pesto og babygrønnsaker

Forberedelse: 10 minutter | **Tilberedning:** 15 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 2 porsjoner



Ingredienser

- 100 g asparges, trimmet, kuttet i 4 cm store biter
- 70 g babymais, kuttet i to på langs
- 80 g sukkererter
- 1 teskje olivenolje
- Havsalt og malt svart pepper, etter ønske
- 2 spiseskjeer rød pesto
- 2 torskeloins (120 g hver), ikke tykkere enn 2 cm
- 4 prosciuttoskiver



Slik gjør du

- 1. I liten beholder (uten Crisper-plate) kaster du grønnsaker med olje, salt og pepper.** Krydre torskemitene med salt og pepper og massér inn med rød pesto. Legg 2 prosciuttoskiver som overlapper i en kryssform på et skjærebrett. Plasser en torskeloins på toppen og brett i prosciutto for å lage en pakke. Gjenta prosessen med gjenværende torsk og legg begge torskestykkene oppå grønnsakene i beholderen.
- 2. Fest CRISPi PowerPod til beholderen, trykk på MODE (MODUS) til AIR FRY (LUFTFRITYR) lyser, sett tiden til 15 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.**
- 3. Når 6 minutter vises, fjerner du PowerPod.** Fjern torsken, plasser på et skjærebrett og bland grønnsakene. Snu torsken og legg den tilbake på toppen av grønnsakene. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 4. Når tilberedningen er ferdig, server prosciuttotorsken med grønnsakene.**

Karamelliserte bananer

Forberedelse: 5 minutter | **Tilberedning:** 12 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 2 porsjoner



Liten beholder | 1,4 l



OPPSKRIFT FOR NYBEGYNNERE
● ○ ○

Ingredienser

2 små bananer, skrelt, kuttet i to på langs

1 1/2 spiseskjeer mykt lys brunt sukker

1/4 teskje malt kanel

Gresk yoghurt, til servering

Pekannøtter, til servering

Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en liten beholder.** Tilsett bananer til Crisper-platen halvert på langs med siden opp. Topp med et jevnt lag brunt sukker og strø med kanel.
- 2. Fest CRISPi PowerPod til beholderen, trykk på MODE (MODUS) til AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, sett tiden til 12 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 3. Når tilberedningen er ferdig, la den avkjøles i noen minutter.** Server med gresk yoghurt og hakkede pekannøtter.

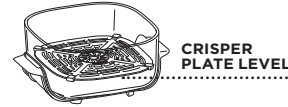


Tilberedningsdiagram for små beholdere på 1,4 l

MERK: Sett på Crisper-platen før tilberedning.

**TILBEREDNINGSTIDER
GJELDER KUN FOR
DISSE MENGDENE**

***MERK:** Når du tilbereder hjemmelagde pommes frites, kan du bløtlegge dem i kaldt vann i 30 minutter, skylle og klappe dem tørre før matlaging.

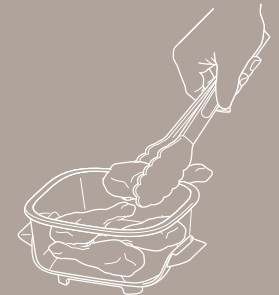


TIPS: Snu maten under matlagingen for å sikre jevn ferdighet.

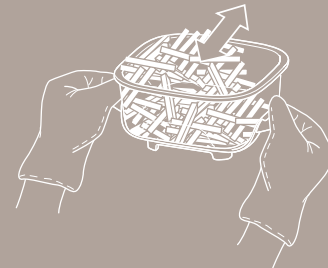
INGREDIENS	MENGDE	GJØR KLART	OLJE	FUNKSJON	STEKETID	INTERAKSJON
GRØNNSAKER						
Asparges	200 g	Skjær i to	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	5-7 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Squash	200 g	Skjær i 2 cm runder	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-10 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Paprika	2	Kutt i fire	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-10 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Brokkoli	200 g	Skjær i buketter (2,5 cm)	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-12 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Flaskegresskar	200 g	Skjær i 2 cm biter	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-18 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Maiskolber	4	Hele	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-10 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Blomkål	200 g	Skjær i buketter (2,5 cm)	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	9-14 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Grønne bønner	150 g	Skåret ned	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	7-10 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Sopp	150 g	Skyttet, kuttet i fire	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-15 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Nypoteter	200 g	Kutt i fire	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-20 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Søtpoteter	200 g	Skjær i 1,5 cm biter	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-20 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Tynne hjemmelagde pommes frites*	200 g	Skjær i 1 cm brede pinner	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	22-24 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Tykke hjemmelagde pommes frites*	200 g	Skjær i 2 cm brede pinner	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	30-32 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
FJÆRKRE						
Kyllingbryst	2 bryst (200 g hver)	Benfri	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	22-25 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kyllinglår, med bein	2 (150-170 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	18-22 minutter	Ingen
Kyllinglår, uten bein	2-3 (90 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-18 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kyllingklubber	2-3 (120 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	17-20 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kyllingvinger	250 g	Alle type vinger	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-25 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
SJØMAT						
Laksefileter	2 (115 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-14 minutter	Ingen
Reker	165 g	Skrellet	Bland med 1 ts olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	4-6 minutter	Kast halvveis gjennom matlaging
Fiskekake	2 (145 g hver)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	13-15 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
VEGETARISK						
Halloumi-ost	225 g blokk	Skjær i 2 cm terninger	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-10 minutter	Kast halvveis gjennom matlaging
Tofu, ekstra fast	280 g	Skjær i 2 cm terninger	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-12 minutter	Kast halvveis gjennom matlaging

**For best resultat,
rist eller snu ofte.**

For best resultat, snu maten halvveis gjennom matlagingen. Vi anbefaler at du sjekker maten ofte og snur den med en tang med silikontupper for å sikre ønsket resultat. Bruk disse tidene som en guide. Juster etter smak.



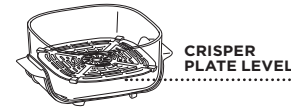
ELLER



Tilberedningsdiagram for små beholdere på 1,4 l, forts.

MERK: Sett på Crisper-platen før tilberedning.

**TILBEREDNINGSTIDER
GJELDER KUN FOR DISSE
MENGDENE**

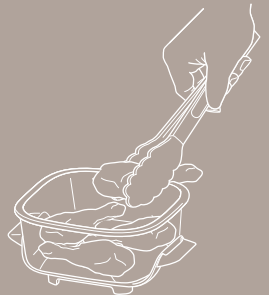


TIPS: Snu maten under matlagingen for å sikre jevn ferdighet.

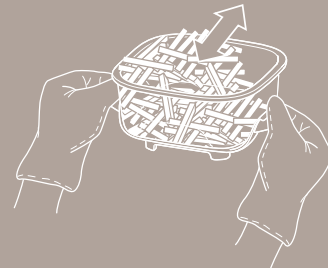
INGREDIENS	MENGDE	GJØR KLART	OLJE	FUNKSJON	STEKETID	INTERAKSJON
BIFF						
Kjøttboller, ferske	250 g (15 g hver)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	6-8 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Entrecôte, tykt stykke	1 (380 g)	For best resultat, forvarm enheten i 5 minutter før tilberedning	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	9-12 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Biff, rundstek eller indrefilet	1 (230 g)	For best resultat, forvarm enheten i 5 minutter før tilberedning	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	7-10 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
SVIN						
Pølser	5	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	14-18 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Bacon	4 skiver	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	4-6 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Bacon	3 strimler av bacon	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	5-8 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Tykt kuttet svinekotelett	1 med ben (250 g)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-19 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
LAM						
Lammekoteletter	2 (100 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-11 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
FROSSENMAT						
Kyllingnuggets	250 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-12 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Kylling Kiev	2	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	16-20 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Burger, frossen	1 burger (110 g)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	17-20 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Fiskepinner	6	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	11-13 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Fiskefileter brødet/spredt	2 (100 g hver)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	16-20 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Scampi	200 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-13 minutter	Kast halvveis gjennom matlaging
Pommes frites	230 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	12-15 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Søtpotet-frites	230 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	12-14 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Potetbåter	250 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	16-20 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Vegetarpølser	6	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	11-13 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Vegetarburger	2	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	12-15 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Vegetarnuggets	200 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	12-15 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Røstipoteter	4	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-18 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Løkringer	150 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	9-11 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Ovnsstekte poteter	250 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	16-20 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning

For best resultat, rist eller snu ofte.

For best resultat, snu maten halvveis gjennom matlagingen. Vi anbefaler at du sjekker maten ofte og snur den med en tang med silikontupper for å sikre ønsket resultat. Bruk disse tidene som en guide. Juster etter smak.



ELLER



Teriyaki-glaserte kyllingvinger

Forberedelse: 5 minutter | **Tilberedning:** 40 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR) | **Lager:** 4-6 porsjoner

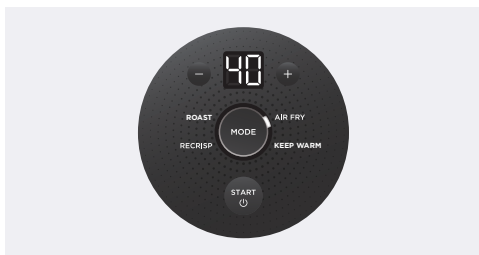
Ingredienser

- 1,2 kg ferske kyllingvinger
- Havsalt og malt svart pepper, etter ønske
- 2 spiseskjeer solsikkeolje
- 100 ml teriyakisaus
- 2 vårløk, tynt skåret
- 1 teskje sesamfrø

Slik gjør du



Sett Crisper-platen inn i en stor beholder. Tilsett kyllingvinger, salt, pepper og olje i beholderen og bland godt.



Fest adapteren på CRISPi PowerPod og installer den på beholderen. Trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, still tiden til 40 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.



Stor beholder | 3,8 l

Kom i gang



OPPSKRIFT FOR NYBEGYNNERE



Når 20 minutter vises, fjerner du PowerPod med den tilkoblede adapteren og snu vingene med klyper med silikonspiss. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen. Gjenta denne prosessen igjen når 8 minutter vises.



Når det er ferdig stekt, passer du på at temperaturen oppnår 75 °C i kyllingvingene med et eksternt termometer. Overfør til en stor bolle, tilsett teriyakisaus og bland godt til alt er dekket av sausen. Pynt med vårløk og sesamfrø.

Fylt aubergine med mozzarella

Forberedelse: 15 minutter | **Tilberedning:** 27 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 2 porsjoner

Ingredienser

1 stor aubergin (ca. 300 g), stilk fjernet, kuttet i to på langs

1 ½ spiseskje olivenolje

Havsalt og malt svart pepper, etter ønske

60 g tomat- og basilikumpassata

60 g cherrytomater, kuttet i fire

8 store basilikumblader, hakket

60 g fersk mozzarella (½ per ball), klappet tørr, kuttet i 1 cm terninger

20 g revet parmesan eller vegetariansk alternativ

Grønn eller tomatsalat, til servering, valgfritt



Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en stor beholder.** Børst kjøttet av auberginen med olivenolje, krydre deretter med salt og pepper. Plasser auberginen med kjøttet ned på Crisper-platen.
- 2.** Plasser adapteren på beholderen, og installer deretter CRISPi PowerPod i adapteren. Trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, still tiden til 20 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 3.** Bland tomat- og basilikumsaus, cherrytomater, mozzarella, basilikum, salt og pepper i en stor bolle og sett til side.
- 4.** Når matlagingen er ferdig, overfør auberginene til et skjærebrett, hul ut kjøttet lett med en skje og grovhakk. Tilsett auberginekjøttet i tomatblandingen og bland. Tilsett aubergineskinnet til Crisper-platen, fyll med den tilberedte blandingen og topp med parmesanost.
- 5.** Sett PowerPod tilbake i beholderen, sett til **AIR FRY (LUFTFRITYR)**, sett tiden til 7 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 6.** Når matlagingen er ferdig, kutt de fylte auberginene i to og server med en grønn salat eller tomatsalat om ønskelig.

Edamame med ingefær og hvitløk

Forberedelse: 5 minutter | **Tilberedning:** 12 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 4-6 porsjoner

Ingredienser

500 g frosne edamamebønner i skall

1 spiseskje chili- eller sesamolje

2 spiseskjeer mørk soyasaus eller tamari for glutenfritt alternativ

¾ spiseskje hakket ingefær

1 hvitløksfedd, skrelt, hakket

Havsalt og malt svart pepper, etter ønske

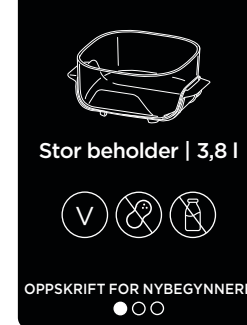
1 teskje sesamfrø

Chilliflak, til servering, valgfritt



Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en stor beholder.** Bland edamamebønnene i en stor bolle med chili- eller sesamolje, soyasaus, ingefær, hvitløk, salt og pepper, og legg deretter på Crisper-platen.
- 2.** Plasser adapteren på beholderen, og installer deretter CRISPi PowerPod i adapteren. Trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, still tiden til 12 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 3.** Når 3 minutter vises, fjerner du PowerPod og blander edamamebønnene med klyper med silikonspiss. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 4.** Når tilberedningen er ferdig, overfør edamamebønnene til en serveringsbolle og topp med sesamfrø, chilliflak og eventuell marinade på bunnen av beholderen.



Biff-fajitas

Forberedelse: 15 minutter | **Tilberedning:** 27 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)

Lager: 4-6 porsjoner



Stor beholder | 3,8 l



OPPSKRIFT FOR NYBEGYNNERE



Ingredienser

4 mellomstore paprikaer, skåret i 1 cm skiver

2 rødløk, skrelt, skåret i ½ cm skiver

3 spiseskjeer vegetabilsk olje, delt

2 spiseskjeer fajita-krydder

Havsalt og malt svart pepper, etter ønske

3 rundsteker (ca. 225 g hver), kuttet i ½ cm strimler

8-12 x 24 cm tortilla wraps (bruk glutenfrie wraps for et glutenfritt måltid)

Toppinger (valgfritt)

Guacamole

Rømme

Salsa

Revet ost

Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en stor beholder.**
Bland paprika og løk med 2 spiseskjeer olje, 1 ½ spiseskjeer fajita krydder, salt og pepper i en stor bolle, og overfør deretter til Crisper-platen.
- 2. Plasser adapteren på beholderen, og installer deretter CRISPi PowerPod i adapteren.** Trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, still tiden til 10 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen. Når 5 minutter vises, fjerner du PowerPod og blander grønnsakene med klyper med silikonspiss. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 3. Når matlagingen er ferdig, blander du biff i gjenværende olje, fajita-krydder og krydrer med salt og pepper.** Legg biffen i beholderen på toppen av grønnsakene. Sett PowerPod tilbake i beholderen, sett til **AIR FRY (LUFTFRITYR)**, sett tiden til 12 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 4. Når 4 minutter vises, fjerner du PowerPod og blander biffen med klyper med silikonspiss.** Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 5. Når steking er ferdig, server biffajitas med tortilla-wraps og ønsket topping.**

TIPS: Topp med chiliolje for litt ekstra sterke fajitas.



Peri Peri-kylling

Forberedelse: 5 minutter | **Forvarming:** 5 minutter | **Tilberedning:** 55 minutter | **Funksjon:** ROAST (STEKING) | **Lager:** 4 porsjoner

Ingredienser

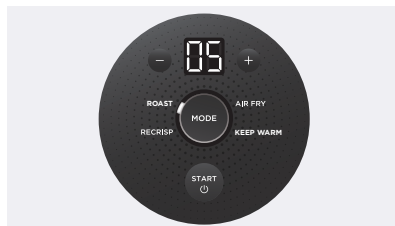
- 2 spiseskjeer olivenolje
 - 1 teskje røkt paprika
 - 1 teskje paprika
 - ¼ teskje chiliflak
 - ½ teskje løkpulver
 - ½ teskje malt koriander
 - 1 teskje tørket oregano
 - ½ teskje fint havsalt
 - ½ teskje hvitløksgranulat
- 1,5 kg middels kylling, splittet eller halvert
Pommes frites, mais og salat, til servering (valgfritt)

Slik gjør du



Sett Crisper-platen inn i en stor beholder. Tilsett alle ingrediensene bortsett fra kyllingen i en stor bolle og bland til en paste.

Når det er kombinert, tilsett den splittede eller halverte kyllingen i bollen og gni med marinade til alt er dekket. Dekk til og la det stå i kjøleskapet for å marinere i minst 1 time og opptil 24 timer.



Når den er klar til å tilberedes, forvarm enheten i 5 minutter. Plasser adapteren på beholderen, og installer deretter CRISPI PowerPod i adapteren. Trykk på MODE (MODUS) til **ROAST (STEKING)** lyser, still tiden til 5 minutter og trykk på START (START).



Når den er forvarmet, tilsett kyllingbrystsiden ned på Crisper-platen. Sett PowerPod tilbake i beholderen, trykk på MODE (MODUS) til **ROAST (STEKING)** lyser, sett tiden til 55 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.



Når 35 minutter vises, fjerner du PowerPod og snur kyllingen. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.



Når det er ferdig stekt, passer du på at temperaturen oppnår 75°C i kyllingen med et eksternt termometer og ønsket sprøhet. Ta ut kyllingen og legg det på Brett for å hvile i 15 minutter. Vi anbefaler å servere med pommes frites og mais.



Stor beholder | 3,8 l

Kom i gang



OPPSKRIFT FOR VIDEREKOMNE



Herby-laks med Sumac-poteter og Padrón-pepper

Forberedelse: 15 minutter | **Tilberedning:** 40 minutter | **Funksjon:** ROAST (STEKING)
Lager: 4 porsjoner



Ingredienser

750 g babypoteter, kuttet i to
2 spiseskjeer solsikkeolje, delt
1 teskje sumac
Havsalt og malt svart pepper, etter ønske
1 halv lakseside (500 g), med skinn
Skallet av 1 sitron
5 g fersk dill, hakket
10 g fersk persille, hakket
130 g Padrón-paprika



Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en stor beholder.** Bland poteter med 1 spiseskje olje, sumac, salt og pepper i en stor bolle, og legg deretter på Crisper-platen. Fest adapteren på CRISPi PowerPod og installer den på beholderen. Trykk på MODE (MODUS) til **ROAST (STEKING)** lyser, still tiden til 22 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 2.** For å forberede laksen, plasser den på et hakkebrett med skinnsiden opp og gjør 3 vertikale kutt gjennom skinnet og kjøttet, vær forsiktig så du ikke skjærer hele veien gjennom. Pensle fisken jevnt på alle sider med 1/2 ss olje, sitronskall, salt og pepper. Fyll de tre snittene på skinnet med dill og persille og sett fisken til side.
- 3.** Bland Padrón-paprika i resten av oljen og saltet i en mellomstor bolle, og sett til side.
- 4.** Når 7 minutter vises, fjerner du PowerPod og blander poteter med klyper med silikonspiss. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 5.** Når tilberedningen er ferdig, tar du ut PowerPod, blander potetene og legger laksen oppå potetene med skinnsiden opp. Sett PowerPod tilbake i beholderen satt til **ROAST (STEKING)**, still tiden til 18 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 6.** Når 7 minutter vises, tar du ut PowerPod, tilsetter Padrón-paprika rundt laksen og setter PowerPod tilbake i beholderen og trykker på START (START) for å fortsette tilberedningen.
- 7.** Når tilberedningen er ferdig, server laks med poteter og Padrón-paprikaen.

Bakt pasta med ost og tomat

Forberedelse: 5 minutter | **Tilberedning:** 18 minutter | **Funksjon:** AIR FRY (LUFTFRITYR)
Lager: 4-6 porsjoner



Ingredienser

400 g rå farfallpasta (750 g kokt)
***bruk mens den fortsatt er varm**
1 spiseskje olivenolje
800 ml passata
1 spiseskje kapers, hakket
6 spiseskjeer soltørkede tomater, hakkede
½ teskje hvitløksgranulat
6 spiseskjeer parmesan eller vegetariansk alternativ, delt
Havsalt og malt svart pepper, etter ønske
20 g fersk basilikum, finhakket
140 g revet mozzarella



Slik gjør du

- 1. I den store beholderen (uten Crisper-plate)** tilsetter du kokt varm pasta, olje, passata, kapers, soltørkede tomater, hvitløksgranulat, 2 spiseskjeer parmesanost, salt og pepper og blander jevnt sammen.
- 2.** Fest adapteren på CRISPi PowerPod og installer den på beholderen. Trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, still tiden til 14 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen. Når 7 minutter vises, fjerner du PowerPod og rører om. Sett PowerPod tilbake i beholderen og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen. Når tilberedningen er ferdig, fjern PowerPod, tilsett basilikum og rør om. Topp med revet mozzarella og gjenværende parmesan.
- 3.** Sett PowerPod tilbake i beholderen, sett til **AIR FRY (LUFTFRITYR)**, sett tiden til 4 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 4.** Når tilberedningen er ferdig, server og spis varmt.

TIPS: Du kan erstatte farfalle-pastaen med en hvilken som helst pastatype, også glutenfri.

Kylling satay med peanøttsaus

Forberedelse: 17 minutter | **Tilberedning:** 15 minutter | **Marinade:** 1+ timer

Funksjon: AIR FRY (LUFTFRITYR) | **Lager:** 2-4 porsjoner



Marinade

400 g mini-kyllingfileter
1 spiseskje kokosolje, smeltet
2 spiseskjeer soyasaus
1 hvitløksfedd, skrelt, hakket
¼ teskje chiliflak
2 teskjeer fersk ingefær, hakket
½ teskje gurkemeie
Skallet av 1 stor lime (spar juice til saus)
Malt svart pepper etter ønske

Peanøttsaus

1 spiseskje soyasaus eller tamari for glutenfritt alternativ
1 spiseskje lønnesirup
¾ teskje fiskesaus
¼ teskje chiliflak
Juice av 1 lime (lime fra marinade)
50 g glatt peanøttsmør
35 g kokoskrem
1 teskje karripulver

Toppinger:

Stekte peanøtter
Koriander
Limebåter

Slik gjør du

- 1. Sett Crisper-platen inn i en stor beholder.** Tilsett alle marinadeingrediensene i en mellomstor bolle og bland godt. Bland i kyllingfileter i marinaden så alt er tildekket og la det stå i kjøleskapet i minst 1 time eller over natten.
- 2. Bland alle ingrediensene i peanøttsausen sammen i en liten bolle for å danne en jevn paste.** Hvis pasten er for tykk, tilsett litt vann. Sett til side.
- 3. Når den er marinert, plasserer du minifileter på Crisper-platen i et jevnt lag.** Fest adapteren på CRISPi PowerPod og installer den på beholderen. Trykk på MODE (MODUS) til **AIR FRY (LUFTFRITYR)** lyser, still tiden til 15 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen.
- 4. Når 5 minutter vises, fjerner du PowerPod og snur kyllingen med klyper med silikonspiss.** Sett PowerPod tilbake i adapteren og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
- 5. Når det er ferdig stekt, passer du på at temperaturen oppnår 75 °C i kyllingen med et eksternt termometer.** Server kylling med peanøttsaus og pynt med tørrstede peanøtter, koriander og litt lime.



Lam med mynte og pesto-skorpe, grønnsaker og feta

Forberedelse: 20 minutter | **Forvarming:** 5 minutter | **Tilberedning:** 37-42 minutter

Funksjon: ROAST (STEKING) og AIR FRY (LUFTFRITYR) | **Lager:** 4-6 porsjoner



Stor beholder | 3,8 l



OPPSKRIFT FOR VIDEREKOMNE



Ingredienser

10 g friske persilleblader

10 g friske mynteblader

1 fedd hvitløk, skrelt

30 g pinjekjerner

Skallet og juice av ½ sitron

8 spiseskjeer extra virgin olivenolje

Havsalt og malt svart pepper, etter ønske

25 g panko

2 carréer (500 g hver) ligget i romtemperatur

i 1 time før tilberedning

1 spiseskje dijonsennep

400 g squash, halverte på langs, i 1 cm stykker

300 g asparges, stilker fjernet, kuttet i 5 cm biter

200 g frosne erter

2 spiseskjeer fersk mynte, hakket

150 g fetaost

Sitronbåter, til servering

Slik gjør du

1. For å tilberede pestoen, tilsett persille, mynte, hvitløk, pinjekjerner, sitronskall, sitronsaft, 6 spiseskjeer olivenolje, salt og pepper i en blender. Bland ingrediensene til en jevn paste med litt tekstur. Tilsett blandingen i en liten bolle og bland med brødsmluler.
2. For å forberede lammet, pensle begge lammecarréene med sennep og topp med mynte- og pesto-smulene. Trykk godt ned slik at det fester seg, for å skape en skorpe rundt toppen, bunnen og sidene av lammet.
3. Når de er klare, forvarm enheten i 5 minutter. **Sett Crisper-platen inn i en stor beholder.** Fest adapteren på CRISPi PowerPod og installer den på beholderen, og installer deretter CRISPi PowerPod i adapteren. Trykk på MODE (MODUS) til **ROAST (STEKING)** lyser, still tiden til 5 minutter og trykk på START (START).
4. Når de er forvarmet, overfører du de klagjorte lammecarréene til Crisper-platen. Tilsett lammet på en slik måte at beinene vender innover og oppover mot midten av beholderen og er sammenflettet. Sett PowerPod tilbake i beholderen, trykk på MODE (MODUS) til **ROAST (STEKING)** lyser, sett tiden til 25-30 minutter avhengig av ønsket ferdighet. Trykk på START (START) for å begynne tilberedningen.
5. Når tilberedningen er ferdig, ta ut lammecarréene og legg dem på et brett for å hvile mens du tilbereder grønnsakene. Tilsett squash, asparges og erter i Crisper-platen, krydre med salt og pepper og bland med olivenolje. Sett PowerPod tilbake i beholderen, sett til **AIR FRY (LUFTFRITYR)**, sett tiden til 12 minutter og trykk på START (START) for å starte tilberedningen. Når 5 minutter vises, fjerner du PowerPod og kaster grønnsaker. Sett PowerPod tilbake i adapteren og trykk på START (START) for å gjenoppta tilberedningen.
6. Når matlagingen er ferdig, bland grønnsaker med mynte og feta. Legg på et serveringsfat og server med lammet og sitronbåter.



Tilberedningsdiagram for store beholdere på 3,8 l

MERK: Sett på Crisper-platen før tilberedning.

**TILBEREDNINGSTIDER
GJELDER KUN FOR DISSE
MENGDENE**

***MERK:** Når du tilbereder hjemmelagde pommes frites, kan du bløtlegge dem i kaldt vann i 30 minutter, skylle og klappe dem tørre før matlaging.

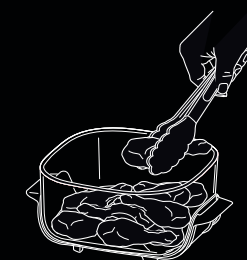


TIPS: Snu maten under matlagingen for å sikre jevn ferdighet.

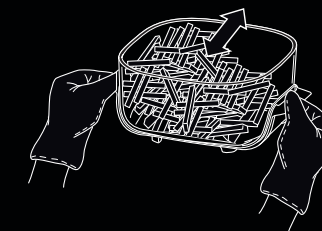
INGREDIENS	MENGDE	GJØR KLART	OLJE	FUNKSJON	STEKETID	INTERAKSJON
GRØNNSAKER						
Asparges	400 g	Skjær i to horisontalt, stilker trimmet	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-10 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Paprika	4 (600 g)	Hele, snu halvveis	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-24 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Brokkoli	400 g	Skjær i buketter (2,5 cm)	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	9-13 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Flaskegresskar	500 g	Skjær i 2 cm biter	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-20 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Maiskolbe	4 kolber	Hele kolber, skall fjernet, ender skåret av	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	13-16 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Blomkål	600 g	Skjær i buketter (2,5 cm)	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	11-15 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Grønne bønner	400 g	Skåret ned	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-18 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Sopp	400 g	Skyttet, kuttet i fire	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-15 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Søtpotet	700 g	Skjær i 1,5 cm biter	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	18-22 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Nypoteter	700 g	Skjær i to	Bland med 2 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-25 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Tynne hjemmelagde pommes frites*	500 g	Skjær i 1 cm brede pinner	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	28-30 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Tykke hjemmelagde pommes frites*	500 g	Skjær i 2 cm brede pinner	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	30-32 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Squash	600 g	Skjær i 2 cm runder	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-14 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
FJÆRKRE						
Kyllingklubber	6 (120 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	18-22 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kyllingvinger	1,2 kg	Alle type vinger	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	40-45 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Kyllingbryst	4 (200 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	23-26 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kyllinglår, med bein	4-6 (150-170 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-24 minutter	Ingen
Kyllinglår, uten bein	4-6 (90 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	17-19 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen

For best resultat, rist eller snu ofte.

For best resultat, snu maten halvveis gjennom matlagingen. Vi anbefaler at du sjekker maten ofte og snur den med en tang med silikontupper for å sikre ønsket resultat. Bruk disse tidene som en guide. Juster etter smak.



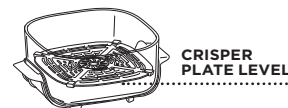
ELLER



Tilberedningsdiagram for store beholdere på 3,8 l, forts.

MERK: Sett på Crisper-platen før tilberedning.

**TILBEREDNINGSTIDER
GJELDER KUN FOR DISSE
MENGDENE**



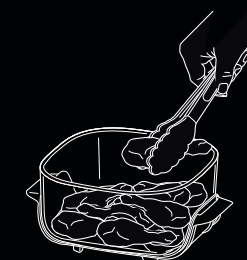
TIPS: Snu maten under matlagingen for å sikre jevn ferdighet.

INGREDIENS	MENGDE	GJØR KLART	OLJE	FUNKSJON	STEKETID	INTERAKSJON
SJØMAT						
Fiskekaker	4	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	16-18 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Laksefileter	4-6 fileter (120 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	12-14 minutter	Ingen
Reker	330 g	Hel, skrelt	Bland med 1 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	5-7 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
BIFF						
Burgere	4-6 (115 g hver)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-15 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kjøttboller, ferske	500 g (15 g hver)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-10 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Biffer	2 biffer (230 g hver)	For best resultat, forvarm enheten i 5 minutter før tilberedning	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	8-11 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
LAM						
Lammekoteletter	4-6 (100 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-15 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
SVIN						
Bacon	6 strimler av bacon	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	7-9 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Bacon	6 skiver	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	6-8 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Svinekoteletter	3 med bein (250 g hver)	Ingen	Pensle over med olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-25 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Pølser	10 pølser	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	17-20 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
VEGETARISK						
Halloumi-ost	2 x 225 g blokker	Skjær i 2 cm terninger	Bland med 2 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-12 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Tofu, ekstra fast	2 x 280 g blokker	Skjær i 2 cm terninger	Bland med 2 ss olje	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-14 minutter	Kast halvveis gjennom matlaging

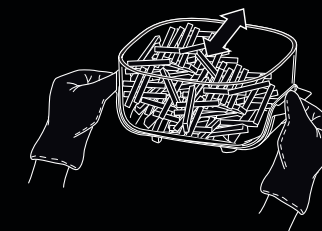
For best resultat, rist eller snu ofte.

For best resultat, snu maten halvveis gjennom matlagingen.

Vi anbefaler at du sjekker maten ofte og snur den med en tang med silikontupper for å sikre ønsket resultat. Bruk disse tidene som en guide. Juster etter smak.



ELLER



Tilberedningsdiagram for store beholdere på 3,8 l, forts.

MERK: Sett på Crisper-platen før tilberedning.

**TILBEREDNINGSTIDER
GJELDER KUN FOR DISSE
MENGDENE**



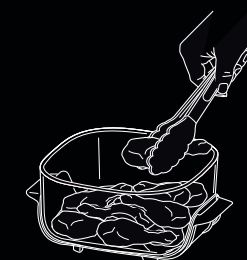
TIPS: Snu maten under matlagingen for å sikre jevn ferdighet.

INGREDIENS	MENGDE	GJØR KLART	OLJE	FUNKSJON	STEKETID	INTERAKSJON
FROSSEMAT						
Fiskepinner	10	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	13-15 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Panering til fiskefileter	4 (100 g hver)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	18-22 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kyllingnuggets	600 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	12-15 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Kylling Kiev	4	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	18-22 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Burgere av storfe	4 burgere (110 g)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	18-22 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Vegetarburgere	4	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	15-18 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Søtpotet-frites	500 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	14-17 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Riflede pommes frites	500 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	22-24 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Tykke pommes frites	700 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-25 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Pommes frites med skall	500 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	17-20 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Potetbåter	650 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-25 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Riflede pommes frites	500 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-22 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Pommes frites	500 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	17-21 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Ovnsstekte poteter	750 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	20-25 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Røstipoteter	8	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	17-20 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Vegetarpølser	12	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	13-15 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Vegetarnuggets	600 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	10-13 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Scampi	450 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	13-15 minutter	Kast halvveis gjennom matlaging
Løkringer	350 g	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	11-14 minutter	Bland 2-3 ganger under tilberedning
Yorkshire-puddinger	8 (150 g)	Ingen	Ingen	AIR FRY (LUFTFRITYR)	3-4 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen

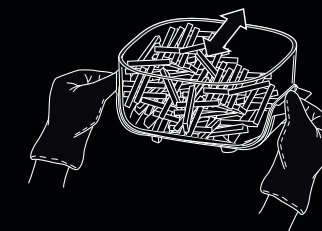
**For best resultat,
rist eller snu ofte.**

For best resultat, snu maten halvveis gjennom matlagingen.

Vi anbefaler at du sjekker maten ofte og snur den med en tang med silikontupper for å sikre ønsket resultat. Bruk disse tidene som en guide. Juster etter smak.



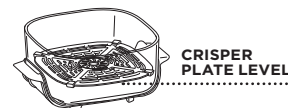
ELLER



Tilberedningsdiagram for store beholdere på 3,8 l, forts.

MERK: Sett på Crisper-platen før tilberedning.

**TILBEREDNINGSTIDER
GJELDER KUN FOR DISSE
MENGDENE**

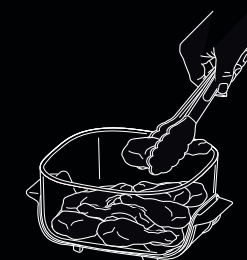


TIPS: Snu maten under matlagingen for å sikre jevn ferdighet.

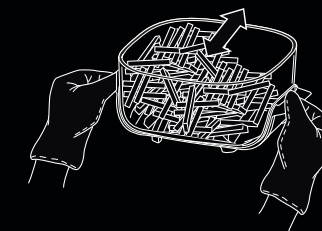
INGREDIENS	MENGDE	GJØR KLART	OLJE	FUNKSJON	STEKETID	INTERAKSJON
STEKING						
Kylling, splittet	Hel, medium (ca. 1,5 kg)	Smak til med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	50-55 minutter	Start med brystsidene ned og vend halvveis gjennom matlagingsprosessen
Kylling, hel	Hel, liten (ca. 1,2 kg)	Smak til med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	55-60 minutter	Start med brystsidene ned og vend halvveis gjennom matlagingsprosessen
Kyllinglår, hele	4 (250 g hver)	Smak til med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	35-40 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Svin indrefilet	2 (400-500 g hver)	Smak til med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	25-35 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Sprøstekt svinekam	1,2 kg	Skjær fett og krydre med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	75-80 minutter	Start med fettsiden ned og snu etter 25 minutter
Hel lammeribbe	2 (400-500 g hver)	Smak til med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	20-30 minutter	Ingen
Stor laksefilet, med skinn	500-800 g	Smak til med salt og pepper.	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	20 minutter	Ingen
Oversiden av biffen	1,5 kg	Smak til med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	40-50 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Kjøttstykke av storfe, hel	1 kg	Smak til med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Penslet med olje	ROAST (STEKING)	35-45 minutter	Snu halvveis gjennom matlagingen
Andebryst, hel	1,2 kg	Skjær fett og krydre med salt og pepper. Forvarm enheten i 5 minutter før bruk	Ingen	ROAST (STEKING)	30-40 minutter	Start med brystsidene ned og vend halvveis gjennom matlagingsprosessen

For best resultat, rist eller snu ofte.

For best resultat, snu maten halvveis gjennom matlagingen. Vi anbefaler at du sjekker maten ofte og snur den med en tang med silikontupper for å sikre ønsket resultat. Bruk disse tidene som en guide. Juster etter smak.



ELLER



TIPS: Forvarm enheten i 5 minutter på ROAST (STEKING) før bruk for å brune den

NINJA CRISPi

BÆRBART TILBEREDNINGSSYSTEM
AV GLASS

FN101EU_IG_QSG_Recipe_MP_Mv1_250130_NO-NO

NINJA er et registrert varemerke i EU. Varemerket tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC.