ACTIFRY GENIUS XL

2IN1

Programmieren Ihrer ActiFry Genius

- 1 -

Programmieren Sie zu Beginn den Gargutbehälter:

Wählen Sie mithilfe der Tasten ***[+]*** und ***[-]*** den Modus.

Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste

dann der, Tasten ***[+]*** und ***[-]*** ein.

- 2 -

Programmieren Sie als Nächstes die Garschale:

Drücken Sie

wählen Sie dann mithilfe der Tasten ***[+]*** und ***[-]*** den Modus.

Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Taste,

dann der Tasten ***[+]*** und ***[-]*** ein.

- 3 -

Drücken Sie Start

um die erste Garphase zu starten.

- 4 -

Sobald der Timer abgelaufen ist,

setzen Sie die Garschale ein und drücken Sie Start

um die zweite Garphase zu starten.

Tip ***Um nur die Garschale zu benutzen, wählen Sie das Programm***

Mode, wenn Sie den Gargutbehälter programmieren.

DE

Inhaltsverzeichnis

Steak und Pommes frites ..... P. 4
Hamburger und Pommes Frites aus Süßkartoffeln ..... P. 5
Frittierte Hähnchenstücke und selbstgemachte Pommes frites ..... P. 6
Hähnchenschenkel und selbstgemachte Pommes frites ..... P. 7
Fish and Chips ..... P. 8
Currywurst und Pommes frites ..... P. 9
Englisches Frühstück ..... P. 10
Pizza mit Pilzen ..... P. 11
Italienische Samosas und Tomatenkompott ..... P. 12
Cheddar Cordon Bleu und gebratene Zucchini ..... P. 13
Mexikanisches Hähnchen-Sauté ..... P. 14
Spanische Schweinerippchen und Patatas Bravas ..... P. 15
Wiener Schnitzel mit Estragon-Pilzen ..... P. 16
Rindfleisch-Köfte und fein gewürzte Kartoffeln ..... P. 17
Rindfleisch-Frühlingsrollen und gebratener Pak Choi ..... P. 18
Panierter Tofu und Bratnudeln mit Gemüse ..... P. 19
Lachsfilets mit Pesto-Zucchini ..... P. 20
Farfalle-Risotto mit Jakobsmuscheln ..... P. 21
Warme Birnen mit Schoko-Knusperstücken ..... P. 22
Pfirsich in Sirup mit Kokos-Häufchen ..... P. 23

ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

Willkommen in der köstlich knusprigen Welt von ActiFry!

Garantiert gelungene Ergebnisse

- Bereiten Sie mit der neuen **ActiFry Genius 2in1** eine Vielzahl von leichten, köstlichen Rezepten vor – von Vorspeise bis Dessert. Dank der exklusiven Technologie des Geräts können Sie mühelos zwei Rezepte gleichzeitig zubereiten, ohne dass Sie sich um etwas kümmern oder eingreifen müssen.
- Verwöhnen Sie sich mit gesunden Variationen Ihrer Lieblingsgerichte, wie zum Beispiel leckere Hamburger mit selbstgemachten Pommes frites oder „Fish and Chips“, die alle mit nur einem Löffel voll Öl zubereitet werden. Entdecken Sie neue Gaumenfreuden mit Rezepten aus aller Welt, wie zum Beispiel panierter Tofu.
- Die intelligente und vielseitig einsetzbare **ActiFry Genius 2in1** bietet neun Garprogramme, die kombiniert werden können. Die Programme wurden von einem Koch entwickelt und ermöglichen Benutzern, schnell eine unbegrenzte Anzahl Rezepte zuzubereiten. Für jeden Rezepttyp werden die Garzeit, die Temperatur und der Rührvorgang automatisch für perfekte Ergebnisse eingestellt. Um Ihnen das Leben leichter zu machen, ist die ActiFry mit einer verzögerten Start- und Warmhalte-Funktion ausgestattet.

Drei Garoptionen für eine Vielzahl von Rezepten

- Nur der Gargutbehälter: für Pommes frites, Gemüse, kleine Stücke

- Nur die Garschale: für Fleisch- und Fischstücke, wie zum Beispiel Steaks oder Lachsfilets

- 2-in-1-Modus mit dem Gargutbehälter und der Garschale: Verwenden Sie diesen Modus, um zwei Rezepte gleichzeitig zuzubereiten, wie etwa ein Hauptgericht und die Beilage, mehrere Vorspeisen oder sogar ein Gericht und ein Dessert. Kombinieren Sie mehrere intelligente Garprogramme, eines für den Gargutbehälter und das andere für die Garschale, um perfekte Ergebnisse zu erhalten.

Erfahren Sie mehr über die intelligenten Garprogramme

(Schaubild auf Seite 89)

Die Programme 1 (Pommes frites), 7 (Wok) und 8 (internationale Speisen), die regelmäßiges Umrühren erfordern, sind für das Kochen mit der Garschale nicht verfügbar (alleine oder im 2-in-1-Modus).

Wählen Sie für die Zubereitung von Steak und Pommes frites im 2-in1-Modus das Programm 1 für den Gargutbehälter und Programm 5 für die Garschale.

Zutaten

6 kleine Scheiben Rumpsteak von jeweils 120 g

1,5 kg Kartoffeln

1,5 ActiFry Löffel Öl

Salz und Pfeffer

Steak und Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 40 min

1. Kartoffeln schälen und in 10 mm x 10 mm große Kartoffelstäbchen schneiden. Sorgfältig abspülen und abtrocknen.

2. Die Pommes frites in den Gargutbehälter legen. Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 32 min
- Garschale: Modus 5 für 8 min
Garvorgang starten.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den gesalzenen und gepfefferten Rumpsteak-Scheiben hinzufügen und Start drücken, um den zweiten Garschritt zu starten.

5. Die Pommes frites mit den Steaks und einer Soße Ihrer Wahl servieren.

Tip

Sie können die Garzeit für die Pommes frites je nach Kartoffelsorte, Jahreszeit und Qualität variieren. Sie können im Modus 1 die Garzeit um einige Minuten verlängern.

Zutaten

6 Hacksteaks

1 kg Süßkartoffeln

2 ActiFry Löffel Mehl

1 ActiFry Löffel Rapsöl

6 Cheddar-Scheiben, in Streifen geschnitten

2 EL Senf

2 Handvoll Rukola

6 Hamburger-Brötchen, getoastet

Salz, Pfeffer

Hamburger und Pommes Frites aus Süßkartoffeln

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 35 min

1. Süßkartoffeln waschen und längs halbieren (nicht schälen). Dann in gleich große Kartoffelstäbchen schneiden. Kartoffelstäbchen in einen Behälter geben und in dem Mehl und einem ½ ActiFry Löffel Salz wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. In den ActiFry Gargutbehälter legen. Öl dazugießen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 29 min
- Garschale: Modus 5 für 6 min
Garvorgang starten.

3. Währenddessen die Hacksteaks auf die Garschale legen und mit dem Cheddar belegen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Hacksteaks hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Die Hacksteaks auf den Hamburger-Brötchen, die zuvor getoastet und mit Senf bestrichen wurden, servieren. Verfeinern Sie die Hamburger nach Geschmack mit Rukola und Tomatenscheiben.

Tip ***Wir empfehlen, die süßen Pommes frites auf allen Seiten maximal 2 cm dick zu schneiden.***

ZUTATEN

6 Hähnchenbrustfilets

1,2 kg frische Kartoffeln

1,5 ActiFry Löffel Öl

250 g Mehl, 4 Eier

170 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Frittierte Hähnchenstücke und selbstgemachte Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 40 min

1. Jedes Hähnchenbrustfilets in fünf gleich große Stücke schneiden und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, die geschlagenen Eier und Semmelbrösel in drei verschiedene Schüsseln geben. Ein Stück Fleisch nehmen und in dem Mehl wälzen, dann in den Eiern, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist, und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Fleischstücke paniert sind. Die Garschale mit der Hälfte der Hähnchenstücke belegen, ohne diese übereinanderzulegen. Dann mit einem ½ Löffel Öl beträufeln. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

2. Kartoffeln schälen. In gleich große Stäbchen schneiden. Sorgfältig waschen und zum Trocknen in ein sauberes Geschirrhandtuch wickeln. Kartoffelstäbchen mit dem restlichen Öl in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 32 min
- Garschale: Modus 2 für 8 min
Garvorgang starten.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Hähnchenstücken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Den Vorgang mit den anderen Hähnchenstücken wiederholen, indem nur die Garschale programmiert wird.

6. Hähnchenstücke mit den Pommes frites und einer Soße Ihrer Wahl servieren.

Tip

Für Hähnchenstücke, die auf beiden Seiten komplett gebräunt sind, empfehlen wir, diese zu wenden und die Garzeit um 3 Minuten zu verlängern.

ZUTATEN

6 Hähnchenschenkel

1,5 kg Kartoffeln

1,5 ActiFry Löffel Öl

Salz und Pfeffer

Hähnchenschenkel und selbstgemachte Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 50 min

1. Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Kartoffelstäbchen schneiden. Sorgfältig abspülen und abtrocknen. In den Gargutbehälter geben. Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 35 min
- Garschale: Modus 6 für 15 min
Garvorgang starten.

3. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den gesalzenen und gepfefferten Hähnchenschenkeln hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

4. Die Pommes frites mit den Steaks und einer Soße Ihrer Wahl servieren.

Tip

Sie können die Garzeit für die Pommes frites je nach Kartoffelsorte, Jahreszeit und Qualität variieren. Sie können im Modus 1 die Garzeit um einige Minuten verlängern.

Zutaten

6 Seelachsfilets, jeweils 160 g

1,5 kg Kartoffeln

3 ActiFry Löffel Haferflocken

2 ActiFry Löffel Pflanzenöl

3-4 Tropfen Tabasco (optional)

3 verquirlte Eier

Salz, Pfeffer

Fish & Chips

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 45 min

1. Kartoffeln schälen und in gleichmäßig geformte Kartoffelstäbchen schneiden. Sorgfältig abspülen und abtrocknen. In den Gargutbehälter geben. 1,5 ActiFry Löffel Öl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 35 min
- Garschale: Modus 2 für 10 min
Garvorgang starten.

3. Vorbereitung des panierten Fischs: Filets in Stäbchen schneiden. Jedes Stäbchen in die gut verquirlten Eier (mit etwas Salz und Tabasco) tauchen, dann in den Haferflocken wälzen. Auf die Garschale legen, leicht mit dem restlichen Öl bepinseln (optional) und an einem kühlen Ort aufbewahren.

4. Wenn die Mode 1 Garphase beendet ist, die Garschale mit dem panierten Fisch hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Den panierten Fisch mit den Pommes frites und einer kleinen Schale mit der Soße Ihrer Wahl servieren: Mayonnaise, Currysoße usw.

Tip

Nehmen Sie anstatt Haferflocken Panko-Semmelbrösel.

Zutaten

6 Frankfurter Würstchen

1,5 kg Kartoffeln, geschält und gewaschen

1 ActiFry Löffel Pflanzenöl

1 ActiFry Löffel Currypulver

100 ml heißes Wasser

Salz

Currywurst und Pommes frites

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 43 min

1. Kartoffeln in 1 cm mal 1 cm große Stäbchen schneiden. Gründlich abspülen, dann sorgfältig abtropfen lassen und abtrocknen. Pflanzenöl und Curry in einer Schüssel vermischen. Die Pommes frites in den ActiFry Gargutbehälter legen und die Mischung gleichmäßig darüber verteilen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 35 min
- Garschale: Modus 6 für 8 min
Garvorgang starten.

3. Währenddessen die Würstchen auf die Garschale legen, das heiße Wasser auf den Boden der Schale gießen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Würstchen in das Gerät stellen.

5. Würstchen in Hotdog-Brötchen mit der Soße Ihrer Wahl und den „selbstgemachten" Pommes frites servieren.

Tip

Sie können je nach Qualität und Sorte der Kartoffeln die Garzeit variieren. Sie können die Garzeit gegebenenfalls verlängern.

Zutaten

12 kleine Schweinswürstchen

6 runde Baconscheiben

6 Eier

3 kleine Tomaten

Salz, Pfeffer

Englisches Frühstück

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 19 min

1. Die Würstchen in den Gargutbehälter geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 6 für 12 min
- Garschale: Manueller Modus für 7 min bei 220 °c
Garvorgang starten.

3. In der Zwischenzeit ein rund geschnittenes und in der Mitte durchgestochenes Stück Backpapier auf die Garschale legen. Baconscheiben und die halbierten Tomaten auf das Backpapier legen, dann die Eier über den Baconscheiben aufschlagen. Nach Geschmack würzen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten. Falls notwendig, die Garzeit verlängern.

5. Alle Zutaten zusammen servieren.

Tip

Schlagen Sie die Eier über den Baconscheiben auf, damit Sie die Eier so leicht wie möglich lösen können. Benutzen Sie einen Silikonspatel.

Zutaten

3 flache, quadratische Panini-Brötchen

6 große Champignons

1 ActiFry Löffel Olivenöl

6 EL Tomatenmark

6 Scheiben Cheddar

3 kleine Tomaten, in runde Scheiben geschnitten

6 Basilikumblätter

Salz

Pizza mit Pilzen

Für 6 Personen - Zubereitung: 10 min - Garen: 15 min

1. Pilze vierteln. Mit dem Öl zusammen in den ActiFry Gargutbehälter legen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 5 min
- Garschale: Modus 5 für 5 min
Garvorgang starten.

3. Währenddessen die Panini-Brötchen aufschneiden, sodass Sie zwei etwa gleich dicke Hälften erhalten. Tomatenmark auf jedes Brotstück streichen, dann mit einer Scheibe Käse und einer Tomatenscheibe belegen. Drei Pizzas auf die Garschale legen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Erneut mit den drei anderen Pizzas starten, hierzu nur die Garschale programmieren.

6. Die Pizzas sehr heiß mit den Basilikumblättern und Pilzen servieren.

Tip

Falls Sie keine flachen, quadratischen Brötchen haben, können Sie Bauernbrot- oder Baguettescheiben verwenden.

Zutaten

6 Tomaten mit festem Fruchtfleisch

12 Mozzarella-Bällchen (oder 12 kleine Würfel)

6 ActiFry Löffel gehacktes Basilikum

4 ActiFry Löffel Olivenöl

6 runde Brickteigblätter

3 getrocknete Tomatenstücke

13 Knoblauchzehen, gehackt

Salz, Pfeffer

Italienische Samosas und Tomatenkompott

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 25 min

1. Jede Tomate halbieren. Mit dem Knoblauch, Basilikum und zwei Löffel Olivenöl in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 15 min
- Garschale: Modus 4 für 10 min
Garvorgang starten.

3. Zwischenzeitlich jedes getrocknete Tomatenstück vierteln. Die Teigblätter in Hälften schneiden (um 2 Halbkreise zu erhalten). Die runden Ränder um ca. 2 cm abschneiden, um 13 cm breite Streife zu erhalten. Jeden Streifen in der Mitte falten. Den oberen Teil des gefalteten Streifen leicht mit Öl bepinseln. Ein Mozzarella-Bällchen und ein Stück getrocknete Tomate auf das untere Ende des Streifen setzen. Zu einem dreieckigen Samosa falten. Den jeweils fertigen Samosa auf die Garschale legen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Samosas hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Samosas mit den warmen Tomaten und einem grünen Salat mit italienischem Dressing servieren.

Tipp

Geben Sie in jeden Samosa ein Blatt Basilikum, um ein noch intensiveres Aroma zu erhalten.

Zutaten

6 Putenschnitzel (90 g)

2 Schinkenscheiben (gekochter Schinken, Parma-Schinken oder sonstige)

75 g Cheddar

2,5 ActiFry Löffel Olivenöl

2 ActiFry Löffel Basilikum

1,5 kg Zucchini

2 kleine neue Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

45 g geröstete Pinienkerne

90 g Mehl

3 Eier

140 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Cheddar Cordon Bleu und gebratene Zucchini

Für 6 Personen - Zubereitung: 30 min - Garen: 35 min

1. Zucchini würfeln und auf gleiche Weise mit der geschälten Zwiebel und dem Knoblauch verfahren.

2. Öl in die ActiFry geben, dann Zucchini, gehacktes Basilikum, Knoblauch, Zwiebel und Pinienkerne dazugeben. Mit Salz würzen und den Deckel schließen, ohne die Garschale in das Gerät zu stellen.

3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 20 min
- Garschale: Modus 2 für 15 min
Garvorgang starten.

4. Zwischenzeitlich die Schnitzel zwischen zwei Lagen Backpapier mithilfe eines Nudelholzes flach drücken. Auf jedes Schnitzel ein kleines Stück Schinken und einige Cheddar-Streifen legen. Das Cordon bleu schließen und die Ränder zusammendrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Jedes Cordon bleu in dem Mehl wälzen, dann in den Eiern und zum Abschluss in die Semmelbrösel drücken, um sicherzustellen, dass die Semmelbrösel am Schnitzel haften bleiben. Cordon bleu auf die Garschale legen, dann mit Öl bepinseln. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

6. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Cordon bleus hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

7. Cordon bleus mit den Basilikum-Zucchini servieren.

Tip

Sie können die Zucchini durch selbstgemachte Pommes frites ersetzen.

ZUTATEN

600 g Hähnchenfilet, in dünne Streifen geschnitten

2 rote Paprika, Kerne entfernt und in Streifen geschnitten

3 ActiFry Löffel Olivenöl

6 Maistortillas

3 fein gehackte Frühlingszwiebeln

6 Tomaten, in kleine Würfel geschnitten

1 Bund frischer Koriander, gehackt

2 Limonen

3 Avocados, gewürfelt und mit Zitrone gewürzt

Salz

Mexikanisches Hähnchen-Sauté

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 33 min

1. Paprika in den Gargutbehälter geben (auf der Griffseite). Zwiebeln und einen ActiFry Löffel Öl daraufgeben. Tomaten dazugeben, dann die Hähnchenstreifen auf die andere Seite auf den Boden des Gargutbehälters legen. Hähnchenfleisch mit 2 ActiFry Löffel Öl beträufeln, dann mit dem Saft einer Limone. Würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 30 min
- Garschale: Manueller Modus für 3 min bei 220 °c
Garvorgang starten.

3. Maistortillas in Dreiecke schneiden und auf die Garschale legen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Tortilla-Dreiecken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Das Gericht sofort mit frischem Koriander, Limonenscheiben, Tortilla-Dreiecken und gewürfelter Avocado servieren.

Tip

Sie können die Tomaten durch Salsa ersetzen, das Sie im Geschäft kaufen.

Zutaten

750 g Schweineschulter, ohne Knochen und in große Stücke geschnitten

1,5 kg Fingerling-Kartoffeln

1,5 ActiFry Löffel Paprikapulver

1,5 ActiFry Löffel gehackte Petersilie

2 ActiFry Löffel Olivenöl

3 Knoblauchzehen, gehackt

Salz, Pfeffer

Spanische Schweinerippchen und Patatas Bravas

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 44 min

1. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit den ungeschälten Knoblauchzehen in die ActiFry geben. Einen Löffel Öl dazugeben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 29 min
- Garschale: Manueller Modus für 3 min bei 220 °c
Garvorgang starten.

3. Zwischenzeitlich die Schweinefleischstücke zubereiten: Mit Paprikapulver, gehackter Petersilie und einem Löffel Olivenöl mischen. Auf die Garschale legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Schweinefleischstücken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Kartoffeln würzen, mit dem Schweinefleisch und einer Mayonnaise, die mit Knoblauch oder Gorria-Pfeffer gewürzt ist, servieren.

Tip

Fügen Sie einige frische Kräuter zu diesem Rezept hinzu: Glatte Petersilie oder frischer Thymian verleihen den Kartoffeln ein köstliches Aroma.

ZUTATEN

4 Kalbskoteletts

750 g frische Pilze (verschiedene Sorten, sofern möglich)

5 ActiFry Löffel gehackter Estragon

4,5 ActiFry Löffel Butter

2 ActiFry Löffel Rapsöl

3 Eier

150 g im Mixer fein zerkleinertes Brot oder feine Semmelbrösel

75 g Mehl

5 Knoblauchzehen, gehackt

2 Zweige Petersilie

Saft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Wiener Schnitzel mit Estragon-Pilzen

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 22 min

1. Mit einer Gabel Butter, Estragon und Knoblauch zu einer Kräuterbutter verarbeiten. Pilze (gewaschen und in Stücke geschnitten), Butter und etwas Salz in den Gargutbehälter geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 15 min
- Garschale: Modus 2 für 7 min
Garvorgang starten.

3. Zwischenzeitlich jedes Kalbskotelett in drei Stücke schneiden und flach drücken. Von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

4. Petersilie fein hacken und die Eier in einer Schüssel verquirlen. Koteletts erst in dem Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Auf die Garschale legen, mit Öl beträufeln und für später aufbewahren.

5. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Wiener Schnitzeln hinzufügen und Start drücken, um die zweiten Garphase zu starten.

6. Die Schnitzel mit den Pilzen und einigen Dampfkartoffeln servieren.

Tip

Sie können anstatt Kalbsfleisch auch Truthahn- oder Hähnchen-Schnitzel nehmen.

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch

1 kg Yukon Gold Kartoffeln

3 ActiFry Löffel Kreuzkümmelpulver

1 ActiFry Löffel gemahlener Koriander

1 ActiFry Löffel Paprikapulver

3 ActiFry Löffel fein gehackte, frische Minze

4 ActiFry Löffel Olivenöl

4 Roma-Tomaten, in große Würfel geschnitten

750 ml Wasser

1 Zwiebel, gehackt

3 Knoblauchzehen, gehackt

3 verquirlte Eier

80 g Semmelbrösel aus altem, im Mixer fein zerkleinertem Brot

Salz, Pfeffer

Rindfleisch-Köfte und fein gewürzte Kartoffeln

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 64 min

1. Kartoffeln schälen und in runde Scheiben schneiden. Mit den Tomaten, Knoblauch und der Zwiebel in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit zwei Löffeln Kreuzkümmel, Koriander und Paprikapulver bestreuen. Mit Öl und Wasser beträufeln. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 1 für 45 min
- Garschale: Modus 5 für 19 min
Garvorgang starten.

3. Zwischenzeitlich das Rinderhack mit den Eiern, Brot, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Minze vermengen. Zu 18 kleinen, ca. 40 g schweren Bällchen formen. Auf die Garschale legen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Rindfleisch-Köfte hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Köfte mit den mit frischen Kräutern (glatte Petersilie, Schnittlauch, frischer Koriander) gewürzten Kartoffeln servieren.

Tip

Sie können je nach Qualität und Sorte der Kartoffeln die Garzeit variieren. Sie können die Garzeit um einige Minuten verlängern, bevor Sie die Garschale mit den Fleischklößen in das Gerät setzen.

Zutaten

180 g Rinderhackfleisch

900 g Pak Choi

3 ActiFry Löffel Öl

1,5 ActiFry Löffel Tomatenmark

1,5 ActiFry Löffel Sojasoße

2 ActiFry Löffel frischer Koriander

18 Kirschtomaten

6 Blätter Brickteig

1 verquirltes Ei

45 g Karotten

30 g Zwiebeln, geschält und fein gehackt

1,5 TL Currypulver

115 g Semmelbrösel oder im Mixer fein zerkleinertes, hartes Brot

6 EL Wasser

Salz, Pfeffer

Rindfleisch-Frühlingsrollen und gebratener Pak Choi

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 41 min

1. Pak Choi vierteln, von oben bis unten. Die Kirschtomaten halbieren. Kohl und Tomaten mit Öl, Wasser, Tomatenmark, Sojasoße, Salz und Pfeffer in den Gargutbehälter geben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 25 min
- Garschale: Modus 4 für 8 min
Garvorgang starten.

3. Die Karotte fein reiben. Den frischen Koriander waschen und hacken. Rindfleisch, Karotten, Zwiebel, Koriander, Curry, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen. Masse in 12 Portionen unterteilen, die jeweils ca. 30 g wiegen, und zu 6 cm langen Rollen formen.

4. Die Brickteigblätter von den Pergamentpapierblättern lösen. Jedes Brickteigblatt leicht mit verquirltem Ei bepinseln. Eine Rolle auf das untere Ende des Blattes legen. Einrollen, dann die Ränder falten. Weiter rollen, um eine Frühlingsrolle zu erhalten. Sechs Frühlingsrollen auf die Garschale legen und mit den restlichen Frühlingsrollen an einem kühlen Ort aufbewahren

5. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den sechs Frühlingsrollen hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

6. Erneut mit den sechs anderen Frühlingsrollen starten; hierzu nur die Garschale programmieren.

7. Mit dem gebratenen Pak Choi und seiner Soße in kleinen Schalen servieren.

Tip

Ersetzen Sie den Pak Choi durch seine Verwandten: Bok Choy oder Chinakohl.

ZUTATEN

500 g frischer, fester Tofu

250 g chinesische Nudeln

1,5 ActiFry Löffel Kreuzkümmel oder Kümmel

3 ActiFry Löffel Sojasoße

1,5 ActiFry Löffel Olivenöl

1,5 ActiFry Löffel Sesamöl

3 Karotten

150 g kleine Pilze

150 g Sojasprossen

1 Zwiebel, gehackt

130 g gesiebtes Mehl

3 Eier

130 g Semmelbrösel

Salz, Pfeffer

Panierter Tofu und Bratnudeln mit Gemüse

Für 6 Personen - Zubereitung: 25 min - Garen: 28 min

1. Nudeln nach den Anleitungen auf der Verpackung kochen. Nudeln abgießen, grob schneiden und auf dem Boden des Gargutbehälters trennen. Mit Sesamöl und Sojasoße beträufeln. Pilze hinzufügen, dann die Sojasprossen daraufgeben, auf der Griffseite. Karotten und Zwiebel dazugeben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 8 für 18 min
- Garschale: Modus 2 für 10 min
Garvorgang starten.

3. In der Zwischenzeit die Eier in einer Schüssel mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Mehl in eine andere und Semmelbrösel in eine dritte Schüssel geben. Kümmelkörner fein hacken und zu den Semmelbröseln geben.

4. Den Tofu quer halbieren, dann in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Jeden Tofu-Würfel in dem Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Den jeweils fertigen Tofu-Würfel auf die Garschale legen. Leicht mit Öl einfetten.

5. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit dem Tofu hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

6. Tofu mit den Bratnudeln und der Sojasoße servieren.

Tip

Verwenden Sie für eine glutenfreie Variante des panierten Tofus Maismehl und glutenfreie Semmelbrösel. Sie können anstatt Nudeln auch Gemüse nehmen.

ZUTATEN

6 Seelachsfilets, jeweils 150 g

1,4 kg Zucchini

2 ActiFry Löffel Basilikumpaste oder Pesto

1 ActiFry Löffel gehackter Knoblauch

0,5 ActiFry Löffel Olivenöl

Salz und Pfeffer

Lachsfilets mit Pesto-Zucchini

Für 6 Personen - Zubereitung: 20 min - Garen: 25 min

1. Zucchini waschen, in runde Scheiben schneiden, dann in den Gargutbehälter geben. Knoblauch und Basilikumpaste sowie das Öl hinzufügen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 18 min
- Garschale: Modus 5 für 7 min
Garvorgang starten.

3. In der Zwischenzeit die Lachsfilets auf die Garschale der ActiFry legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Lachsfilets hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Lachsfilets mit den Zucchini und der Basilikumsoße servieren.

Tip

Passen Sie den Gargrad der Lachsfilets nach Geschmack an, d. h. zwei Minuten weniger für halbgaren Lachs und zwei Minuten länger für eine durchgebratenere Version.

Zutaten

400 g Vollkorn-Farfalle

300 g mittelgroße Jakobsmuscheln (frisch oder aufgetaut)

1 ActiFry Löffel Olivenöl

2 ActiFry Löffel Ricotta

1,4 Liter Gemüsebrühe

12 Parmesansplitter

1 Bund Basilikum

1 rote Zwiebel, gehackt

1 Handvoll gehackter Rukola

Salz, Pfeffer

Farfalle-Risotto mit Jakobsmuscheln

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 27 min

1. Farfalle und Zwiebel in den Gargutbehälter der ActiFry geben, mit Olivenöl und sehr heißer Brühe beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

2. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 7 für 28 min
- Garschale: Modus 5 für 4 min
Garvorgang starten.

3. Zwischenzeitlich die Jakobsmuscheln auf die Garschale legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, Ricotta und die Rukolablätter in den Gargutbehälter geben. Die Garschale mit den Jakobsmuscheln hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Diese Farfalle mit dem gehackten Basilikum und geriebenem Parmesan servieren. Sie können auch vor dem Servieren etwas natives Olivenöl darüber träufeln.

Tip

Ersetzen Sie die eher teuren Jakobsmuscheln durch Lachsstücke oder geschälte Garnelen.

Zutaten

6 Conference-Birnen, geschält und geviertelt

24 Schokoladenquadrate

2 ActiFry Löffel Ahornsirup

6 rechteckige Blätterteigstücke

125 ml Apfelsaft

25 g Mandelblättchen

1 Eigelb, verdünnt mit etwas Wasser

1,5 TL Öl

Warme Birnen mit Schoko-Knusperstücken

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 15 min

1. Zubereitung der Knusperstücke: Die Blätterteigstücke quer halbieren. Die Oberseite eines Streifen Blätterteigs mit Öl bepinseln. Zwei Schokoladenquadrate auf einen Streifen legen, die Ränder an den Seiten nach unten falten und den Blätterteigstreifen aufrollen. Den jeweils fertigen Samosa auf die Garschale legen. Die Oberseite mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

2. Birnen in den Gargutbehälter der ActiFry legen. Apfelsaft und Ahornsirup hinzufügen. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 9 für 10 min
- Garschale: Modus 9 für 5 min
Garvorgang starten.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Schoko-Knusperstücken hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Die warmen Birnen in einer kleinen Schale mit einem Schoko-Knusperstück servieren.

Tip

Ersetzen Sie die dunkle Schokolade durch Milchschokolade oder weiße Schokolade.

Zutaten

8 Pfirsiche, geviertelt

120 g Kokosflocken

3 ActiFry Löffel Agavensirup

2 Eiweiß

350 ml Wasser

1 Sternanis

1 Zimtstange

1 Vanilleschote

Pfirsich in Sirup mit Kokos-Häufchen

Für 6 Personen - Zubereitung: 15 min - Garen: 17 min

1. Eiweiß schaumig schlagen. Gemahlene Kokosnuss und Agavensirup unterheben. Leicht mit den Händen zusammenpressen, um Häufchen zu formen. Auf die Garschale legen. An einem kühlen Ort für später aufbewahren.

2. Pfirsiche, Wasser und Agavensirup in den Gargutbehälter der ActiFry geben. Gewürze hinzugeben. Deckel schließen, ohne die Garschale hinzuzufügen.

3. Programmieren Sie Ihre ActiFry:
- Gargutbehälter: Modus 9 für 12 min
- Garschale: Modus 9 für 15 min
Garvorgang starten.

4. Wenn der Timer abgelaufen ist, die Garschale mit den Kokos-Häufchen hinzufügen und Start drücken, um die zweite Garphase zu starten.

5. Das Pfirsichkompott warm oder kalt mit den Kokos-Häufchen servieren.

Tip

Dieses Rezept ist genauso lecker, wenn Sie die Gewürze durch Verbenakraut ersetzen.

Programmare ActiFry

- 1 -

Per iniziare, programmare la padella:

Scegliere la modalità utilizzando i tasti ***[+]*** e ***[-]***.

Regolare il tempo di cottura premendo il tasto

quindi i tasti ***[+]*** e ***[-]***.

- 2 -

Quindi, programmare il vassoio:

Premere

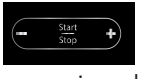
quindi scegliere la modalità utilizzando i tasti ***[+]*** e ***[-]***.

Regolare il tempo di cottura premendo il tasto

quindi i tasti ***[+]*** e ***[-]***.

- 3 -

Premere Start



per avviare la prima fase di cottura.

- 4 -

Una volta spento il timer

aggiungere il vassoio e premere Start

per avviare la seconda fase di cottura.

Tip ***Per utilizzare solo il vassoio, selezionare il programma*** ***durante la programmazione della ciotola.***

IT

Indice

Bistecca e patatine P.26
Hamburger e patatine P.27
Nugget di pollo P.28
Cosce di pollo P.29
Fish and Chips P.30
Salsicce e patatine al curry P.31
Colazione all'inglese P.32
Pizza ai funghi P.33
Samosa all'italiana P.34
Cordon Bleu al cheddar P.35
Pollo saltato alla messicana P.36
Costine di maiale alla spagnola P.37
Wiener Schnitzel P.38
Kefta di manzo P.39
Involtini primavera al manzo P.40
Tofu impanato P.41
Filetti di salmone P.42
Risotto P.43
Pere calde P.44
Pesche sciroppate P.45

ActiFry Genius XL 2in1

Ti diamo il benvenuto nel delizioso mondo croccante di ActiFry!

Risultati garantiti

- Usa la nuova **ActiFry Genius 2in1** per preparare un'ampia gamma di ricette leggere e gourmet, che spaziano dai primi piatti ai dessert. La sua tecnologia esclusiva ti permette di preparare due ricette contemporaneamente e con facilità, senza il bisogno di controllare la preparazione o intervenire.
- Gusta versioni salutari dei tuoi piatti preferiti, come i deliziosi hamburger accompagnati da patatine fatte in casa o il fish and chips; tutto preparato con un solo cucchiaio di olio. Scopri nuovi sapori con ricette provenienti da tutto il mondo, come il pollo teriyaki.
- **ActiFry Genius 2in1**, intelligente e multiuso, offre 9 programmi di cucina che possono essere combinati. I programmi sono stati ideati da uno chef e consentono agli utenti di preparare un numero infinito di ricette in un attimo. Per ogni tipo di ricetta, il tempo di cottura, la temperatura e la miscelazione vengono regolati automaticamente per garantire risultati perfetti. Per semplificare la vita di tutti i giorni, ActiFry è dotata di avvio ritardato e di una funzione automatica di mantenimento al caldo.

3 opzioni di cottura per un'infinità di ricette

- Solo padella: per patatine, verdure, pezzi di piccole dimensioni.

- Solo vassoio: per pezzi di carne e pesce, come bistecche o filetti di salmone.

- Modalità 2 in 1 con padella e vassoio: questa modalità consente di preparare due ricette contemporaneamente, ad esempio un piatto principale e un contorno, diversi antipasti e persino un piatto e un dessert. Per ottenere risultati perfetti, combina diversi programmi di cottura intelligente, uno per la padella e l'altro per il vassoio.

Ulteriori informazioni sui programmi di cottura intelligente

(tabella a pagina 89)

I Programmi 1 (patatine), 7 (wok) e 8 (piatti internazionali), che vanno mescolati di frequente, non sono disponibili per la cottura con il vassoio (modalità singola o 2 in 1).

Per cucinare bistecche e patatine in modalità 2 in 1, selezionare il Programma 1 per la padella e il Programma 5 per il vassoio.

Ingredienti

6 fettine
di bistecca di scamone, ciascuna del peso di 120 g

1,5 kg di patate

1,5 cucchiai ActiFry di olio

Sale e pepe

Bistecca e patatine

Per 6 persone - Preparazione: 15 min. - Cottura: 43 min.

1. Sbucciare le patate e tagliarle in bastoncini da 10x10 mm. Risciacquare e asciugare attentamente.

2. Versare le patate nella padella. Aggiungere l'olio, condire con sale e pepe. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

3. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 32 min.
- Vassoio: Modalità 5 per 8 min.
Avviare la cottura.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con le di bistecche di scamone condite con sale e pepe e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire le patatine con le bistecche e una salsa a scelta.

Tip

A seconda della varietà di patate, della stagione e della loro qualità, il tempo di cottura delle patatine può variare. È possibile prolungare il tempo di cottura di qualche minuto, rimanendo in Modalità 1.

Ingredienti

6 hamburger

1 kg di patate dolci

2 cucchiai ActiFry di farina

1 cucchiaio ActiFry di olio di colza

6 fette di cheddar tagliate a strisce

2 cucchiai di senape

2 manciate di rucola

6 panini per hamburger tostati

Sale, pepe

Hamburger e bastoncini di patate dolci

Per 6 persone - Preparazione: 20 min. - Cottura: 35 min.

1. Lavare le patate dolci e tagliarle (con la buccia) a metà per il verso della lunghezza. Tagliare in bastoncini di dimensioni regolari. Disporre le patatine in un contenitore, mescolarle con la farina e 1/2 cucchiaio ActiFry di sale per ricoprirle in modo uniforme. Disporle nella padella di ActiFry. Versare l'olio. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 29 min.
- Vassoio: Modalità 5 per 6 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, posizionare gli hamburger sul vassoio e coprirli con il cheddar.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con gli hamburger e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire gli hamburger sui panini tostati e spalmati di senape. Arricchire gli hamburger con rucola e fettine di pomodoro, in base al gusto personale.

Tip

Per i bastoncini di patate dolci si consiglia uno spessore massimo di 2 cm su tutti i lati.

Ingredienti

6 petti di pollo

1,2 kg di patate fresche

1,5 cucchiai ActiFry di olio

250 g di farina, 4 uova

170 g di pangrattato

Sale, pepe

Nugget di pollo e patatine fatte in casa

Per 6 persone - Preparazione: 20 min. - Cottura: 40 min.

1. Tagliare ogni petto di pollo in 5 pezzi uguali e insaporire la carne con sale e pepe. Mettere la farina, le uova sbattute e il pangrattato in tre contenitori diversi. Prendere un pezzetto di carne e passarlo nella farina, quindi nell'uovo, assicurandosi di coprirne completamente la superficie; infine passarlo nel pangrattato. Ripetere per tutti i pezzi di pollo. Coprire il vassoio con metà dei nugget senza sovrapporli, quindi cospargerli con 1/2 cucchiaio d'olio. Mettere da parte in un luogo fresco.

2. Sbucciare le patate. Tagliarle in bastoncini di dimensioni regolari. Lavare e asciugare con cura con uno strofinaccio. Disporli nella padella di ActiFry con l'olio restante. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

3. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 32 min.
- Vassoio: Modalità 2 per 8 min.
Avviare la cottura.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i nugget di pollo e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Ripetere l'operazione con gli altri pezzi di pollo, programmando solo il vassoio.

6. Servire i nugget con le patatine e una salsa a scelta.

Tip

Per fare che i nugget siano ben dorati su entrambi i lati, consigliamo di girarli e prolungare il tempo di cottura di 3 minuti.

Ingredienti

6 cosce di pollo

1,5 kg di patate

1,5 cucchiai ActiFry di olio

Sale e pepe

Cosce di pollo e patatine fatte in casa

Per 6 persone - Preparazione: 15 min. - Cottura: 50 min.

1. Sbucciare le patate e tagliarle in bastoncini. Risciacquare e asciugare attentamente. Posizionarle nella padella. Aggiungere l'olio, condire con sale e pepe. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 35 min.
- Vassoio: Modalità 6 per 15 min.
Avviare la cottura.

3. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con le cosce di pollo condite con sale e pepe e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

4. Servire le patatine con le bistecche e una salsa a scelta.

Tip

A seconda della varietà di patate, della stagione e della loro qualità, il tempo di cottura delle patatine può variare. È possibile prolungare il tempo di cottura di qualche minuto, rimanendo in Modalità 1.

Ingredienti

6 filetti di merluzzo, ciascuno del peso di 160 g

1,5 kg di patate

3 cucchiai ActiFry di fiocchi d'avena

2 cucchiai ActiFry di olio vegetale

3-4 gocce di Tabasco (facoltativo)

3 uova sbattute

Sale, pepe

Fish and Chips

Per 6 persone - Preparazione: 20 min. - Cottura: 45 min.

1. Sbucciare le patate e tagliarle in bastoncini di forma regolare. Risciacquare e asciugare attentamente. Posizionarle nel recipiente. Aggiungere 1,5 cucchiai ActiFry di olio, condire con sale e pepe. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 35 min.
- Vassoio: Modalità 2 per 10 min.
Avviare la cottura.

3. Preparare il pesce impanato: tagliare i filetti in bastoncini. Passarli nelle uova ben sbattute a cui è stato aggiunto un po' di sale e il Tabasco, quindi passarli nei fiocchi d'avena. Posizionarli sul vassoio, spennellare leggermente con l'olio rimasto (facoltativo) e metterli da parte in un luogo fresco.

4. Al termine della fase di cottura in Modalità 1, aggiungere il vassoio con il pesce impanato e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire il pesce impanato con le patatine e una piccola ciotola di salsa a scelta: maionese, salsa al curry, ecc

Tip ***Sostituire i fiocchi d'avena con il panko.***

Ingredienti

6 salsicce di Francoforte

1,5 kg di patate, sbucciate e lavate

1 cucchiaio ActiFry di olio vegetale

1 cucchiaio ActiFry di curry in polvere

10 cl di acqua calda

Sale

Salsicce e patatine al curry

Per 6 persone - Preparazione: 15 min. -Cottura: 43 min.

1. Tagliare le patate in bastoncini da 1x1 cm. Risciacquare accuratamente, quindi scolare e asciugare con attenzione. Mescolare l'olio vegetale e il curry in una ciotola. Disporre le patatine nella padella di ActiFry e versarvi sopra la miscela in modo uniforme. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 35 min.
- Vassoio: Modalità 6 per 8 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, disporre le salsicce sul vassoio, versare l'acqua calda sul fondo del vassoio.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con le salsicce.

5. Servire le salsicce nei panini da hot dog, con una salsa a scelta e con le patatine "fatte in casa".

Tip

Il tempo di cottura può variare in base alla qualità e della varietà delle patate.
Se necessario,
prolungare il tempo di cottura.

Ingredienti

12 salsicce di maiale piccole

6 fette tonde di pancetta

6 uova

3 pomodori piccoli

Sale, pepe

Colazione all'inglese

Per 6 persone - Preparazione: 15 min. -Cottura: 19 min.

1. Disporre le salsicce nella padella. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 6 per 12 min.
- Vassoio: Modalità manuale per 7 min. a 220°C
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, posizionare sul vassoio un foglio di carta da forno tagliato in forma rotonda e forato al centro. Posizionare le fette di pancetta e i pomodori tagliati a metà sulla carta da forno, quindi rompere le uova sulle fette di pancetta. Aggiungere sale e pepe a piacere.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio e premere Start per avviare la seconda fase di cottura. Se necessario, prolungare il tempo di cottura.

5. Servire tutti gli ingredienti insieme.

Tip

Rompere le uova sopra le fette di pancetta per staccarle il più facilmente possibile. Utilizzare una spatola in silicone.

Ingredienti

3 panini quadrati e piatti

6 funghi grandi

1 cucchiaio ActiFry di olio d'oliva

6 cucchiai di passata di pomodoro

6 fette quadrate di cheddar

3 pomodori piccoli, tagliati a fette

6 foglie di basilico

Fior di sale

Pizza ai funghi

Per 6 persone - Preparazione: 10 min. - Cottura: 10 min.

1. Tagliare i funghi in 4. Versarli assieme all'olio nella padella di ActiFry. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 05 min.
- Vassoio: Modalità 5 per 5 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo dividere i panini in due parti di spessore più o meno uguale. Spalmare la passata di pomodoro su ciascun pezzo di pane, quindi coprire con una fetta di formaggio e una fetta di pomodoro. Posizionare 3 pizze sul vassoio.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Ripetere con le altre 3 pizze, programmando solo il vassoio.

6. Servire le pizze ben calde con foglie di basilico e funghi.

Tip

Se non si hanno panini piatti e quadrati, è possibile usare pane casalingo o fette di baguette.

Ingredienti

6 pomodori a polpa soda

12 palline di mozzarella (o 12 cubetti)

6 cucchiai ActiFry di basilico tritato

4 cucchiai ActiFry di olio d'oliva

6 fogli rotondi di pasta fillo

3 pezzi di pomodoro secco

13 spicchi d'aglio tritati

Sale, pepe

Samosa all'italiana e composta di pomodoro

Per 6 persone - Preparazione: 25 min. - Cottura: 25 min.

1. Tagliare ogni pomodoro a metà. Disporli nella padella di ActiFry con aglio, basilico e 2 cucchiai di olio d'oliva. Condire con sale e pepe. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 15 min.
- Vassoio: Modalità 4 per 10 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, tagliare in 4 i pomodori secchi. Tagliare a metà i fogli di pasta fillo (per avere 2 semicerchi). Tagliare il bordo arrotondato di circa 2 cm per ottenere strisce larghe 13 cm. Piegare ogni striscia in 2. Utilizzando un pennello, oliare leggermente la parte superiore della striscia piegata. Posizionare una pallina di mozzarella e un pezzo di pomodoro secco in fondo alla striscia. Piegare formando una samosa triangolare. Posizionarle una dopo l'altra sul vassoio.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con le samosa e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire le samosa con i pomodori caldi e un'insalata verde condita.

Tip

Per una ricetta ancora più saporita, aggiungere una foglia di basilico in ogni samosa.

Ingredienti

6 fette di tacchino (90 g)

2 fette di prosciutto (prosciutto cotto, di Parma, ecc.)

75 g di cheddar

2,5 cucchiai ActiFry di olio d'oliva

2 cucchiai ActiFry di basilico

1,5 kg di zucchine

2 cipolle novelle piccole

2 spicchi d'aglio

45 g di pinoli tostati

90 g di farina

3 uova

140 g di pangrattato

Sale, pepe

Cordon Bleu al cheddar e zucchine saltate

Per 6 persone - Preparazione: 30 min. - Cottura: 35 min.

1. Tagliare le zucchine a cubetti e fare la stessa cosa con la cipolla e l'aglio precedentemente sbucciati.

2. Versare l'olio in ActiFry, quindi aggiungere zucchine, basilico tritato, aglio, cipolla e pinoli. Salare e chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

3. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 20 min.
- Vassoio: Modalità 2 per 15 min.
Avviare la cottura.

4. Nel frattempo, appiattire le fette di tacchino tra 2 fogli di carta da forno utilizzando un matterello. Quindi, disporre su ogni fetta un pezzetto di prosciutto e striscioline di cheddar. Chiudere nuovamente il cordon bleu e premere i bordi per unirli. Condire con sale e pepe.

5. Passare i cordon bleu nella farina, quindi nelle uova e infine nel pangrattato, premendo per assicurarsi che il pangrattato aderisca bene. Posizionare i cordon bleu sul vassoio, quindi spennellare con l'olio. Mettere da parte in un luogo fresco.

6. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i cordon bleu e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

7. Servire i cordon bleu con le zucchine al basilico.

Tip

Sostituire le zucchine con patatine fatte in casa.

Ingredienti

600 g di filetto di pollo tagliato a listarelle piuttosto sottili

2 peperoni rossi senza semi e tagliati a listarelle

3 cucchiai ActiFry di olio d'oliva

6 tortilla di mais

3 cipollotti tritati finemente

6 pomodori tagliati a cubetti piccoli

1 mazzetto di coriandolo fresco tritato

2 lime

3 avocado, tagliati a dadini e conditi con limone

Sale

Pollo saltato alla messicana

Per 6 persone - Preparazione: 20 min. - Cottura: 33 min.

1. Disporre i peperoni nella padella dal lato dell'impugnatura. Aggiungere le cipolle e un cucchiaio ActiFry d'olio. Aggiungere i pomodori, quindi le strisce di pollo sull'altro lato, sul fondo della padella. Cospargere il pollo con 2 cucchiai ActiFry di olio, quindi con il succo di un lime. Insaporire con il sale. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 15 min.
- Vassoio: Modalità 4 per 10 min.
Avviare la cottura.

3. Tagliare le tortilla di mais in triangoli e posizionarle sul vassoio.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i triangoli di tortilla e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire subito il piatto con coriandolo fresco, fette di lime, triangoli di tortilla e avocado a dadini.

Tip ***È possibile sostituire i pomodori con una salsa pronta.***

Ingredienti

750 g di spalla di maiale, disossata e tagliata a pezzi grossi

1,5 kg di patate ratte

1,5 cucchiai ActiFry di paprika

1,5 cucchiai ActiFry di prezzemolo tritato

2 cucchiai ActiFry di olio d'oliva

3 spicchi d'aglio tritati

Sale, pepe

Costine di maiale alla spagnola e patatas bravas

Per 6 persone - Preparazione: 20 min. - Cottura: 44 min.

1. Lavare le patate e tagliarle a fette rotonde. Posizionare le patate in ActiFry insieme a spicchi d'aglio non sbucciati. Aggiungere 1 cucchiaio di olio. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 29 min.
- Vassoio: Modalità 6 per 15 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, preparare i pezzi di maiale: insaporire con la paprika, il prezzemolo tritato e 1 cucchiaio di olio d'oliva. Disporli sul vassoio. Condire con sale e pepe. Mettere da parte in un luogo fresco.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i pezzi di maiale e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Condire le patate con sale e pepe, servire con il maiale e con maionese aromatizzata con aglio o peperoncino di Espelette.

Tip

Aggiungere erbe fresche alla ricetta: il prezzemolo napoletano o il timo fresco esalteranno il sapore delle patate.

Ingredienti

4 fettine di vitello

750 g di funghi freschi (diverse varietà, se possibile)

5 cucchiai ActiFry di dragoncello tritato

4,5 cucchiai ActiFry di burro

2 cucchiai ActiFry di olio di colza

3 uova

150 g di pane tritato finemente o di pangrattato fine

75 g di farina

5 spicchi d'aglio tritati

2 ciuffi di prezzemolo
Succo di 1 limone

Sale, pepe

Wiener Schnitzel e funghi al dragoncello

Per 6 persone - Preparazione: 20 min. - Cottura: 22 min.

1. Con una forchetta, lavorare il burro, il dragoncello e l'aglio per ottenere un burro aromatizzato. Disporre nella padella i funghi (lavati e tagliati a pezzi), il burro e un pizzico di sale. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 15 min.
- Vassoio: Modalità 2 per 7 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, tagliare le fette di vitello in tre pezzi e appiattirli. Insaporire entrambi i lati con sale, pepe e limone.

4. Tagliare finemente il prezzemolo e sbattere le uova in una ciotola. Per prima cosa, passare le fette di vitello nella farina, quindi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Disporle sul vassoio, cospargere con olio e metterle da parte.

5. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i Wiener Schnitzel e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

6. Servire i Wiener Schnitzel con funghi e patate al vapore.

Tip

Sostituire il vitello con fette di tacchino o pollo.

Ingredienti

500 g di macinato di manzo

1 kg di patate Bintje

3 cucchiai ActiFry di cumino in polvere

1 cucchiaio ActiFry di coriandolo macinato

1 cucchiaio ActiFry di paprika

3 cucchiai ActiFry di menta fresca sminuzzata finemente

4 cucchiai ActiFry di olio d'oliva

4 pomodori Roma tagliati a cubetti grandi

75 cl di acqua

1 cipolla a pezzetti

3 spicchi d'aglio tritati

3 uova sbattute

80 g di pangrattato fine

Sale, pepe

Kefta di manzo e patate cotte nelle spezie

Per 6 persone - Preparazione: 25 min. - Cottura: 64 min.

1. Sbucciare le patate e tagliarle a fette rotonde. Disporle nella padella di ActiFry con pomodori, aglio e cipolla. Condire con sale e pepe, cospargere con 2 cucchiai di cumino, coriandolo e paprika. Cospargere di olio e acqua. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 1 per 45 min.
- Vassoio: Modalità 5 per 19 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo mescolare il manzo con uova, pane, cumino, sale, pepe e menta. Formare 18 palline, ciascuna del peso di circa 40 g, e posizionarle sul vassoio.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i kefta di manzo e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire i kefta con le patate aromatizzate con erbe fresche: prezzemolo napoletano, erba cipollina e coriandolo fresco.

Tip

A seconda della qualità e della varietà delle patate, il tempo di cottura può variare. Non esitare a prolungare il tempo di cottura di alcuni minuti prima di posizionare il vassoio con le polpette di manzo.

Ingredienti

180 g di macinato di manzo

900 g di bok choy

3 cucchiai ActiFry di olio

1,5 cucchiai ActiFry di passata di pomodoro

1,5 cucchiai ActiFry di salsa di soia

2 cucchiai ActiFry di coriandolo fresco

18 pomodori ciliegini

6 fogli di pasta fillo

1 uovo sbattuto

45 g di carote

30 g di cipolla sbucciata e sminuzzata finemente

1,5 cucchiaini di curry in polvere

115 g di pangrattato o briciole di pane raffermo

6 cucchiai di acqua

Sale, pepe

Involtini primavera al manzo e bok choy saltato

Per 6 persone - Preparazione: 25 min. - Cottura: 33 min.

1. Tagliare in 4 il bok choy dall'alto verso il basso. Tagliare in due i pomodori ciliegini. Disporre nella padella il cavolo e i pomodori con olio, acqua, passata di pomodoro, salsa di soia, sale e pepe. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 25 min.
- Vassoio: Modalità 4 per 8 min.
Avviare la cottura.

3. Grattugiare finemente la carota. Lavare e sminuzzare il coriandolo fresco. Mescolare manzo, carote, cipolla, coriandolo, curry, pangrattato, sale e pepe. Dividere la miscela in 12 porzioni del peso di circa 30 g ciascuna e dare la forma di rotoli lunghi 6 cm.

4. Staccare i fogli di pasta fillo dal foglio di carta da forno. Spennellare leggermente ogni foglio di pasta fillo con l'uovo sbattuto. Posizionare un involtino sulla parte inferiore del foglio. Arrotolare una volta, quindi ripiegare i bordi. Finire di arrotolare per formare un involtino primavera. Posizionare 6 involtini primavera sul vassoio e metterli da parte in un luogo fresco insieme agli altri.

5. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i primi 6 involtini primavera e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

6. Ripetere con gli altri 6 involtini, programmando solo il vassoio.

7. Servire con il bok choy saltato e con la salsa di cottura in piccoli piatti.

Tip ***Sostituire il bok choy con pak choy o con il cavolo cinese.***

Ingredienti

500 g di tofu solido fresco

250 g di noodle cinesi

1,5 cucchiai ActiFry di semi di cumino

3 cucchiai ActiFry di salsa di soia

1,5 cucchiai ActiFry di olio d'oliva

1,5 cucchiai ActiFry di olio di sesamo

3 carote

150 g di funghi piccoli

150 g di germogli di fagioli

1 cipolla, triturata

130 g di farina setacciata

3 uova

130 g di pangrattato

Sale, pepe

Tofu impanato e noodle fritti con verdure

Per 6 persone - Preparazione: 25 min. - Cottura: 28 min.

1. Preparare i noodle seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Scolarli, tagliarli grossolanamente e dividerli nella parte inferiore della padella. Cospargere con olio di sesamo e salsa di soia. Aggiungere i funghi, quindi aggiungere in cima i germogli di fagioli, dal lato dell'impugnatura. Aggiungere carote e cipolla. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 8 per 18 min.
- Vassoio: Modalità 2 per 10 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, sbattere le uova in una ciotola con un po' di sale e pepe. Versare la farina in un altro recipiente e il pangrattato in un terzo recipiente. Tagliare finemente i semi di cumino e aggiungerli al pangrattato.

4. Tagliare a metà il blocco di tofu dalla parte spessa, quindi tagliarlo a cubetti di 3x3 cm. Passare i cubetti di tofu nella farina, poi nelle uova, quindi nel pangrattato. Disporli uno dopo l'altro sul vassoio. Oliare leggermente.

5. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con il tofu e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

6. Servire il tofu con i noodle saltati, senza dimenticare di aggiungere la salsa di soia.

Tip

Per una versione senza glutine delle bistecche di tofu impanato, usare farina di mais e pangrattato senza glutine. Sostituire i noodle con le verdure.

Ingredienti

6 filetti di salmone, ciascuno del peso di 150 g

1,4 kg di zucchine

2 cucchiai ActiFry di purea di basilico o di pesto

1 cucchiaio ActiFry di aglio tritato

1/2 cucchiaio ActiFry di olio d'oliva

Sale e pepe

Filetti di salmone e zucchine al pesto

Per 6 persone - Preparazione: 20 min. - Cottura: 28 min.

1. Lavare le zucchine, tagliarle a rondelle e disporle nella padella. Aggiungere la purea di aglio e basilico, assieme all'olio. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 18 min.
- Vassoio: Modalità 5 per 7 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, posizionare i filetti di salmone sul vassoio di ActiFry. Condire con sale e pepe.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i filetti di salmone e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire i filetti di salmone con le zucchine e la salsa di basilico.

Tip

Regolare il livello di cottura del salmone in base al gusto personale, ossia due minuti in meno per un salmone con cottura media e due minuti in più per una versione più alla griglia.

Ingredienti

400 g di farfalle integrali

300 g di capesante di medie dimensioni (fresche o scongelate)

1 cucchiaio ActiFry di olio d'oliva

2 cucchiai ActiFry di ricotta

1,4 litri di brodo vegetale

12 scaglie di parmigiano

1 mazzetto di basilico

1 cipolla rossa, tritata

1 manciata di rucola tritata

Sale, pepe

Farfalle alle capesante Risotto

Per 6 persone - Preparazione: 15 min. - Cottura: 27 min.

1. Versare la pasta e la cipolla nella padella di ActiFry, cospargere con olio d'oliva e brodo molto caldo. Condire con sale e pepe. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

2. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 7 per 28 min.
- Vassoio: Modalità 5 per 4 min.
Avviare la cottura.

3. Nel frattempo, posizionare le capesante sul vassoio e insaporirle con sale e pepe.

4. Una volta spento il timer, aggiungere alla padella la ricotta e le foglie di rucola. Aggiungere il vassoio con le capesante e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire le farfalle con il basilico tritato e il parmigiano grattugiato. È possibile aggiungere un filo di olio d'oliva prima di servire il piatto.

Tip ***Sostituire le capesante, che sono piuttosto costose, con pezzetti di salmone o gamberetti sgusciati.***

Ingredienti

6 pere Conference, sbucciate e tagliate in quattro

24 quadretti di cioccolato

2 cucchiai ActiFry di sciroppo d'acero

6 fogli rettangolari di pasta fillo

12,5 cl di succo di mela

25 g di mandorle a scaglie

1 tuorlo d'uovo diluito in un po' d'acqua

1,5 cucchiaini di olio

Pere calde e fagottini al cioccolato

Per 6 persone - Preparazione: 15 min. - Cottura: 15 min.

1. Preparazione dei fagottini: tagliare i fogli di pasta fillo in 2 per il verso della lunghezza. Spennellare d'olio la parte superiore di una striscia di pasta fillo. Posizionare 2 quadretti di cioccolato sulla parte superiore di una striscia, piegare i bordi sui lati e arrotolare la pasta fillo. Posizionarle una dopo l'altra sul vassoio. Spennellare con tuorlo d'uovo e cospargere con le scaglie di mandorla. Mettere da parte in un luogo fresco.

2. Disporre le pere nella padella di ActiFry. Aggiungere il succo di mela e lo sciroppo d'acero. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

3. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 9 per 10 min.
- Vassoio: Modalità 9 per 5 min.
Avviare la cottura.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i fagottini al cioccolato e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servire le pere calde in un piattino assieme a un fagottino al cioccolato.

Tip

Sostituire il cioccolato fondente con cioccolato al latte o cioccolato bianco.

Ingredienti

8 belle pesche tagliate in quattro

120 g di cocco grattugiato

3 cucchiai ActiFry di sciroppo d'agave

2 albumi

35 cl di acqua

1 anice stellato

1 bastoncino di cannella

1 baccello di vaniglia

Pesche sciroppate e dolcetti al cocco

Per 6 persone - Preparazione: 15 min. - Cottura: 17 min.

1. Sbattere l'albume fino a ottenere una consistenza spumosa. Aggiungere il cocco grattugiato e lo sciroppo d'agave. Formare i dolcetti premendo leggermente con le mani. Disporli sul vassoio. Mettere da parte in un luogo fresco.

2. Posizionare le pesche, l'acqua e lo sciroppo d'agave nella padella di ActiFry. Aggiungere le spezie. Chiudere il coperchio senza aggiungere il vassoio.

3. Programmare ActiFry:
- Padella: Modalità 9 per 12 min.
- Vassoio: Modalità 9 per 15 min.
Avviare la cottura.

4. Una volta spento il timer, aggiungere il vassoio con i dolcetti al cocco e premere Start per avviare la seconda fase di cottura.

5. Servi la composta di pesche calda o fredda insieme ai dolcetti al cocco.

Tip ***Questa ricetta è deliziosa anche sostituendo le spezie con foglie di verbena fresca.***

Cómo programar su Actifry

- 1 -

Programe en primer lugar la cubeta:

Seleccione el modo con los botones ***[+]*** y ***[-]***.

Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón

y, después, los botones ***[+]*** y ***[-]***.

- 2 -

A continuación, programe la bandeja:

Pulse el botón

y, después, seleccione el modo con los botones ***[+]*** y ***[-]***

Ajuste el tiempo de cocción pulsando el botón

y, después, los botones ***[+]*** y ***[-]***.

- 3 -

Pulse Start

para iniciar la primera cocción.

- 4 -

Cuando suene el timbre del temporizador

la bandeja y pulse Start

para iniciar la segunda cocción.

Tip ***Para utilizar solamente la bandeja, seleccione el programa*** ***cuando programe la cubeta.***

ES

Índice

Filete con patatas fritas ..... Pág. 48
Hamburguesa con patatas fritas ..... Pág. 49
Nuggets de pollo ..... Pág. 50
Muslos de pollo ..... Pág. 51
Fish and chips ..... Pág. 52
Salchichas con patatas fritas al curry ..... Pág. 53
Desayuno inglés ..... Pág. 54
Pizzas con champiñones ..... Pág. 55
Samosas a la italiana ..... Pág. 56
San jacobo de queso cheddar ..... Pág. 57
Salteado de pollo a la mejicana ..... Pág. 58
Costilla de cerdo a la española ..... Pág. 59
Escalopes vieneses ..... Pág. 60
Kefta de buey ..... Pág. 61
Rollitos de buey ..... Pág. 62
Tofu empanado ..... Pág. 63
Filetes de salmón ..... Pág. 64
Risotto ..... Pág. 65
Peras asadas ..... Pág. 66
Melocotones en almíbar ..... Pág. 67

ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

Bienvenido al mundo deliciosamente crujiente de ActiFry!

Resultados garantizados

- Gracias al nuevo ActiFry Genius 2en1, prepare una gran variedad de recetas sabrosas y ligeras, desde el entrante hasta el postre. Su exclusiva tecnología le permite cocinar dos recetas al mismo tiempo, con toda facilidad, sin tener que supervisar ni intervenir.
- Disfrute de sus platos favoritos cocinados de manera sana; como una deliciosa hamburguesa acompañada de patatas fritas caseras o, incluso, un fish and chips; preparándolo todo con una sola cucharada de aceite. Explore nuevos sabores con recetas de todo el mundo, como el pollo teriyaki.
- Inteligente y polivalente, ActiFry Genius 2en1 ofrece 9 programas de cocción que pueden combinarse entre ellos. Diseñados para un chef, los programas permiten preparar una infinidad de recetas en un abrir y cerrar de ojos. Para cada tipo de receta, el tiempo de cocción, la temperatura y el mezclado se ajustan automáticamente para unos resultados perfectos. Y para facilitarle su día a día, ActiFry cuenta con una salida retrasada y un mantenimiento del calor automático.

3 posibilidades de cocción para una multitud de recetas

- La Cubeta sola: para las patatas fritas, las verduras y los trozos pequeños.

- La Bandeja sola: para los trozos de carne y de pescado, como los filetes de carne o los filetes de salmón.

- El Modo 2-en-1 con la cubeta y la bandeja: para cocinar dos recetas a la vez; como un plato y su acompañamiento, varios entrantes e, incluso, un plato y un postre. Combine varios programas de cocción inteligentes, uno para la cubeta y otro para la bandeja, y consiga unos resultados perfectos.

Para conocer más acerca de los programas de cocción inteligentes (consulte la tabla de la página 90)

Les programmes 1 (frites), 7 (wok) et 8 (world food) nécessitant un brassage régulier ne sont pas disponibles pour la cuisson avec le plateau (seul ou en mode 2en1).

Pour la cuisson d'un steak-frites en mode 2en1, sélectionnez le programme 1 pour la cuve et 5 pour le plateau.

Ingredientes

6 filetes de cadera pequeños de 120 g

1,5 kg de patatas

1,5 cucharadas ActiFry de aceite

Sal y pimienta

Filete con patatas fritas

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 43 min..

1. Pele las patatas y córtelas con forma de patatas fritas de un tamaño de 10 x 10 mm. Lávelas y séquelas con cuidado.

2. Coloque las patatas fritas en la cubeta. Añada el aceite y salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

3. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 1 durante 32 min.
- Bandeja: Modo 5 durante 08 min.
Inicie la cocción.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los filetes de cadera salpimentados y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva las patatas fritas con los filetes y la salsa que desee.

Tip

Según la variedad de las patatas, la temporada y su calidad, el tiempo de cocción de las patatas fritas puede variar. No dude en añadir unos minutos, siempre en el Modo 1.

Ingredientes

6 filetes de carne picada

1 kg de boniatos

2 cucharadas ActiFry de harina

1 cucharada ActiFry de aceite de colza

6 lonchas de queso de cheddar cortadas en láminas

2 cucharadas de mostaza

2 puñados de rúcula

6 panes de hamburguesa tostados

Sal, pimienta

Hamburguesa con patatas fritas de boniato

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 35 min.

1. Lave los boniatos y córtelos a lo largo (con la piel) en dos mitades. Córtelos con forma de patatas fritas de manera uniforme. Coloque las patatas fritas de boniato en un recipiente, mézclelas con la harina y 1/2 cucharada ActiFry de sal para recubrirlas de manera uniforme. Colóquelas en la cubeta del ActiFry. Añada el aceite. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 1 durante 29 min.
- Bandeja: Modo 5 durante 06 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, deje los filetes de carne picada sobre la bandeja y recúbralos con el queso cheddar.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los filetes de carne picada y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva los filetes de carne picada sobre los panes de hamburguesa tostados y untados con mostaza. Adorne con rúcula y rodajas de tomate a su gusto.

Tip

Le recomendamos que corte los boniatos con forma de patatas fritas con un grosor de 2 cm como máximo en todos los lados.

Ingredientes

6 pechugas de pollo

1,2 kg de patatas frescas

1,5 cucharadas ActiFry de aceite

250 g de harina
4 huevos

170 g de pan rallado

Sal, pimienta

Nuggets de pollo con patatas fritas caseras

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 40 min.

1. Corte todas las pechugas de pollo en 5 trozos iguales y salpimiéntelos. Eche la harina, los huevos batidos y el pan rallado en tres recipientes distintos. Coja un trozo de pollo y páselo por la harina, luego por el huevo recubriendo bien la superficie y, por último, por el pan rallado. Repita este paso tantas veces como trozos haya. Recubra la bandeja con la mitad de los nuggets sin solaparlos y rocíelos con 1/2 cucharada de aceite. Reserve en un lugar fresco.

2. Pele las patatas. Córtelas en palitos de manera uniforme. Lávelas y séquelas cuidadosamente en un paño limpio. Colóquelas en la cubeta del ActiFry con el aceite restante. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

3. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 1 durante 32 min.
- Bandeja: Modo 2 durante 08 min.
Inicie la cocción.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los nuggets de pollo y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Repita la operación con el resto de trozos de pollo, programando solamente la bandeja.

6. Sirva los nuggets con las patatas fritas y la salsa que desee.

Tip

Para que los nuggets queden bien dorados por los dos lados, le recomendamos que les dé la vuelta y los cocine durante 3 minutos más.

Ingredientes

6 muslos de pollo

1,5 kg de patatas

1,5 cucharadas ActiFry de aceite

Sal y pimienta

Muslos de pollo con patatas fritas caseras

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 50 min.

1. Pele las patatas y córtelas con forma de patatas fritas de manera uniforme. Lávelas y séquelas con cuidado. Colóquelas en la cubeta. Añada el aceite y salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 1 durante 35 min.
- Bandeja: Modo 6 durante 15 min.
Inicie la cocción.

3. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los muslos de pollo salpimentados y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

4. Sirva las patatas fritas con los filetes y la salsa que desee.

Tip

Según la variedad de las patatas, la temporada y su calidad, el tiempo de cocción de las patatas fritas puede variar. No dude en añadir unos minutos, siempre en el Modo 1.

Ingredientes

6 filetes de abadejo de 160 g

1,5 kg de patatas

3 cucharadas ActiFry de copos de avena

2 cucharadas ActiFry de aceite vegetal

3-4 gotas de Tabasco (opcional)

3 huevos batidos

Sal, pimienta

Fish & Chips

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 45 min.

1. Pele las patatas y córtelas con forma de patatas fritas de manera uniforme. Lávelas y séquelas con cuidado. Colóquelas en la cubeta. Añada 1,5 cucharadas ActiFry de aceite y salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 1 durante 35 min.
- Bandeja: Modo 2 durante 10 min.
Inicie la cocción.

3. Prepare los pescados empanados: corte los filetes en palitos. Sumérjalos por turnos en los huevos batidos durante unos instantes con la sal y el Tabasco y, a continuación, en los copos de avena. Colóquelos sobre la bandeja, engráselos ligeramente con el aceite restante (opcional) y resérvelos en un lugar fresco.

4. Cuando haya terminado la etapa de cocción en el Modo 1, añada la bandeja con los pescados empanados y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva los pescados empanados con las patatas fritas y un pequeño bol con la salsa que desee: mayonesa, salsa de curry, etc.

Tips ***Sustituya los copos de avena por pan rallado tipo Panko.***

Ingredientes

6 salchichas Frankfurt

1,5 kg de patatas peladas y lavadas

1 cucharada ActiFry de aceite vegetal

1 cucharada ActiFry de curry en polvo

10 cl de agua caliente

Sal

Salchichas con patatas fritas al curry

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 43 min.

1. Corte las patatas en palitos de 1 cm cada lado. Lávelas con abundante agua, escúrralas y séquelas con cuidado. Mézclelas en un bol con el aceite vegetal y el curry. Coloque las patatas fritas en la cubeta de su ActiFry y eche la mezcla sobre las patatas fritas de manera uniforme. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 1 durante 35 min.
- Bandeja: Modo 6 durante 08 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, deje las salchichas sobre la bandeja y vierta el agua caliente en el fondo de la bandeja.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con las salchichas.

5. Sirva las salchichas en los pequeños panes de perrito caliente con la salsa que desee y las patatas fritas «caseras».

Tip

Según la calidad y la variedad de las patatas, el tiempo de cocción puede variar. No dude en añadir más tiempo si es necesario.

Ingredientes

12 salchichas pequeñas de cerdo

6 lonchas de beicon redondas

6 huevos

3 tomates pequeños

Sal, pimienta

Desayuno inglés

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 19 min.

1. Coloque las salchichas en la cubeta. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 6 durante 12 min.
- Bandeja: Modo manual durante 7 min. a 220 °C
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, coloque un papel de cocina cortado en círculo y perforado en el centro sobre la bandeja. Coloque encima las lonchas de beicon y los tomates cortados en dos mitades; a continuación, rompa los huevos sobre las lonchas de beicon. Condimente al gusto.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja y pulse Start para iniciar la segunda cocción. Añada más tiempo de cocción si es necesario.

5. Sirva todos los ingredientes juntos.

Tip

Rompa los huevos sobre las lonchas de beicon para poder despegarlos lo más fácilmente posible. Utilice una espátula de silicona.

Ingredientes

3 panecillos planos y cuadrados tipo Panini

6 champiñones grandes

1 cucharada ActiFry de aceite de oliva
6 cucharadas de salsa de tomate

6 lonchas cuadradas de queso cheddar

3 tomates pequeños cortados en rodajas

6 hojas de albahaca

Flor de sal

Pizzas con champiñones

Para 6 personas - Preparación 10 min. - Cocción 10 min.

1. Corte los champiñones en 4 trozos. Colóquelos con el aceite en la cubeta de su ActiFry. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 05 min.
- Bandeja: Modo 5 durante 05 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, divida en 2 mitades los panes tipo panini a lo largo. Unte todos los trozos de pan con la salsa de tomate y cúbralos con una loncha de queso y una rodaja de tomate. Coloque las 3 pizzas sobre la bandeja.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Vuelva a empezar con las otras 3 pizzas, programando solamente la bandeja.

6. Sirva las pizzas muy calientes con las hojas de albahaca y los champiñones.

Tip

Si no tiene panecillos planos y cuadrados, puede utilizar rodajas de pan de pueblo o tostadas de baguette.

Ingredientes

6 tomates carnosos

12 bolitas de mozzarella (o 12 dados pequeños)

6 cucharadas ActiFry de albahaca picada

4 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

6 hojas de masa brick redondas

3 pétalos de tomates confitados

13 dientes de ajo picados

Sal, pimienta

Samosas a la italiana & compota de tomate

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 25 min.

1. Corte cada tomate en dos mitades. Colóquelos con el ajo, la albahaca y las 2 cucharadas de aceite de oliva en la cubeta de su ActiFry. Salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 15 min.
- Bandeja: Modo 4 durante 10 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, corte cada pétalo de tomate confitado en 4 trozos. Corte las hojas de masa brick en 2 mitades (para formar 2 semicírculos). Corte el borde redondeado unos 2 cm aproximadamente para obtener tiras grandes de 13 cm. Doble cada tira en 2 mitades. Engrase ligeramente con aceite la parte superior de la tira doblada con la ayuda de un pincel. Coloque una bolita de mozzarella y un trozo de tomate confitado debajo de la tira. Dóblela formando una samosa triangular. Vaya colocándolas en la bandeja a medida que las vaya preparando.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con las samosas y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva las samosas con los tomates atemperados y una ensalada verde aderezada a la italiana.

Tip

Para una receta aún más perfumada, añada una hoja de albahaca en cada samosa.

Ingredientes

6 escalopes de pavo (90 g)

2 lonchas de jamón (blanco, italiano, etc.)

75 g de queso cheddar

2,5 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

2 cucharadas ActiFry de albahaca

1,5 kg de calabacines

2 cebollas nuevas pequeñas

2 dientes de ajo

45 g de piñones tostados

90 g de harina

3 huevos

140 g de pan rallado

Sal, pimienta

San jacobo de queso cheddar con calabacines salteados

Para 6 personas - Preparación 30 min. - Cocción 35 min.

1. Corte los calabacines en dados y haga lo mismo con la cebolla y el ajo previamente pelados.

2. Eche el aceite en el ActiFry y, a continuación, añada los calabacines, la albahaca picada, el ajo, la cebolla y los piñones. Eche sal y cierre la tapa sin añadir la bandeja.

3. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 20 min.
- Bandeja: Modo 2 durante 15 min.
Inicie la cocción.

4. Durante este tiempo, aplaste los escalopes entre 2 papeles de cocina ayudándose con un rodillo de repostería. En cada escalope, coloque un pequeño trozo de jamón y las lonchas de queso cheddar. Vuelva a cerrar el san jacobo y apriete sobre los bordes para pegarlos. Salpimiente.

5. Pase cada san jacobo por la harina, luego por los huevos y, por último, por el pan rallado apretando para asegurarse de que el pan rallado se pega bien. Coloque los san jacobos en la bandeja y engráselos con aceite con la ayuda de un pincel. Reserve en un lugar fresco.

6. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los san jacobos y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

7. Servez les cordons bleus avec les courgettes au basilic.

Tip

Sustituya los calabacines por patatas fritas caseras.

Ingredientes

600 g de filetes de pollo cortados en tiras bastante finas

2 pimientos rojos sin semillas y cortados en tiras

3 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

6 tortitas de maíz

3 cebolletas cortadas en rodajas finas

6 tomates cortados en cubitos

1 manojo de cilantro fresco picado

2 limas

3 aguacates cortados en cubos y aderezados con limón

Sal

Salteado de pollo a la mejicana

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 33 min.

1. Coloque los pimientos en la cubeta en el lado del asa. Coloque encima las cebolletas y una cucharada ActiFry de aceite. Añada los tomates y, luego, las tiras de pollo en el otro lado, en el fondo de la cubeta. Rocíe el pollo con 2 cucharadas ActiFry de aceite y, luego, con el zumo de una lima. Eche sal. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 15 min.
- Bandeja: Modo 4 durante 10 min.
Inicie la cocción.

3. Corte las tortitas de maíz en triángulos y colóquelas en la bandeja.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los triángulos de tortitas y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva inmediatamente el plato con el cilantro, las rodajas de lima, los triángulos de tortitas y los cubos de aguacate.

Tip ***Puede sustituir los tomates por una salsa disponible en tiendas.***

Ingredientes

750 g de espinazo de cerdo deshuesado y cortado en trozos gruesos

1,5 kg de patatas ratte

1,5 cucharadas ActiFry de pimentón

1,5 cucharadas ActiFry de perejil picado

2 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

3 dientes de ajo picados

Sal, pimienta

Costillas de cerdo a la española con patatas bravas

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 44 min.

1. Lave y corte las patatas en rodajas. Coloque las patatas en el ActiFry con los dientes de ajo sin pelar. Añada 1 cucharada de aceite. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 1 durante 29 min.
- Bandeja: Modo 6 durante 15 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, prepare los trozos de cerdo: mézclelos con el pimentón, el perejil picado y 1 cucharada de aceite de oliva. Colóquelos en la bandeja. Salpimiente. Reserve en un lugar fresco.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los trozos de cerdo y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Condimente las patatas, sírvalas con el cerdo y una salsa de mayonesa perfumada con ajo o con pimiento de Espelette.

Tip

Añada hierbas frescas a esta receta: el perejil plano o el tomillo fresco perfumarán deliciosamente las patatas.

Ingredientes

4 escalopes de ternera

750 g de champiñones frescos (de distintas variedades si es posible)

5 cucharadas ActiFry de estragón picado

4,5 cucharadas ActiFry de mantequilla

2 cucharadas ActiFry de aceite de colza

3 huevos

150 g de miga de pan molida muy fina o pan rallado fino

75 g de harina

5 dientes de ajo picados

2 ramitas de perejil
Zumo de 1 limón

Sal, pimienta

Escalopes vieneses con champiñones al estragón

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 22 min.

1. Con un tenedor, mezcle la mantequilla, el estragón y el ajo para preparar una mantequilla perfumada. Coloque los champiñones previamente lavados y cortados en trozos, la mantequilla y un poco de sal en la cubeta. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 15 min.
- Bandeja: Modo 2 durante 07 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, corte todos los escalopes de ternera en tres trozos y aplástelos. Salpimiente y rocíe con limón los dos lados.

4. Pique muy fino el perejil y bata los huevos en un bol. Pase primero los escalopes por la harina, luego por los huevos batidos y, por último, por el pan rallado. Colóquelos en la bandeja, rocíelos con aceite y resérvelos.

5. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los escalopes vieneses y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

6. Sirva los escalopes con los champiñones y patatas al vapor.

Tip

Sustituya los escalopes de ternera por escalopes de pavo o de pollo.

Ingredientes

500 g de carne picada de buey

1 kg de patatas tipo Bintje

3 cucharadas ActiFry de comino en polvo

1 cucharada ActiFry de cilantro molido

1 cucharada ActiFry de pimentón

3 cucharadas ActiFry de menta fresca picada muy fina

4 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

4 tomates tipo Roma cortados en cubos grandes

75 cl de agua

1 cebolla picada

3 dientes de ajo picados

3 huevos batidos

80 g de miga de pan duro molida muy fina

Sal, pimienta

Kefta de buey con patatas confitadas con especias

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 64 min.

1. Pele las patatas y córtelas en rodajas. Colóquelas con los tomates, el ajo y la cebolla en la cubeta de su ActiFry. Salpimiente, espolvoree 2 cucharadas de comino, el cilantro y el pimentón. Rocíe con aceite y agua. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry::
- Cubeta: Modo 1 durante 45 min.
- Bandeja: Modo 5 durante 19 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, mezcle la carne de buey con los huevos, el pan, el comino, la sal, la pimienta y la menta. Forme 18 albóndigas de unos 40 g. Colóquelas en la bandeja.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los kefta de buey y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva los kefta con las patatas perfumadas con finas hierbas: perejil plano, cebollino y cilantro.

Tip

Según la calidad y la variedad de las patatas, el tiempo de cocción puede variar. No dude en añadir unos minutos más antes de colocar la bandeja con las albóndigas de buey.

Ingredientes

180 g de carne picada de buey

900 g de col bok choy

3 cucharadas ActiFry de aceite

1,5 cucharadas ActiFry de tomate concentrado

1,5 cucharadas ActiFry de salsa de soja

2 cucharadas ActiFry de cilantro fresco

18 tomates cherry

6 hojas de masa brick

1 huevo batido

45 g de zanahorias

30 g de cebolla pelada y picada muy fina

1,5 cucharaditas de curry en polvo

115 g de pan rallado o miga de pan duro molida muy fina

6 cucharadas de agua

Sal, pimienta

Rollitos de buey con bok choy salteado

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 33 min.

1. Corte las coles pak choy a lo alto en 4 trozos. Corte los tomates cherry en dos mitades. Coloque la col y los tomates en la cubeta con el aceite, el agua, el tomate concentrado, la salsa de soja, la sal y la pimienta. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 25 min.
- Bandeja: Modo 4 durante 08 min.
Inicie la cocción.

3. Ralle la zanahoria muy fina. Lave y pique el cilantro. Mezcle la carne de buey, las zanahorias, la cebolla, el cilantro, el curry, el pan rallado, la sal y la pimienta. Divida en 12 porciones de unos 30 g y forme rollitos de carne de 6 cm de largo.

4. Despegue las hojas de masa brick del papel de horno. Embadurne ligeramente todas las hojas de masa brick con huevo batido. Coloque un rollito de carne debajo de la hoja. Gírelo una vez y doble los bordes. Termine de girarlo para formar un rollito. Coloque 6 rollitos en la bandeja y resérvelos en un lugar fresco, con los rollitos restantes.

5. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los primeros 6 rollitos y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

6. Vuelva a empezar con los otros 6 rollitos, programando solamente la bandeja.

7. Sírvalos con el pak choy salteado y la salsa de la cocción en cuencos.

Tip ***Sustituya el pak choy por las coles similares bok choy o col china.***

Ingredientes

500 g de tofu duro fresco

250 g de fideos chinos

1,5 cucharadas ActiFry de granos de comino o alcaravea

3 cucharadas ActiFry de salsa de soja

1,5 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

1,5 cucharadas ActiFry de aceite de sésamo

3 zanahorias

150 g de champiñones pequeños

150 g de brotes de soja

1 cebolla picada

130 g de harina tamizada

3 huevos

130 g de pan rallado

Sal, pimienta

Tofu empanado con fideos salteados con verduras

Para 6 personas - Preparación 25 min. - Cocción 28 min.

1. Cueza los fideos según las indicaciones del paquete. Escúrralos, córtelos de manera que queden largos y espárzalos por el fondo de la cubeta. Rocíelos con el aceite de sésamo y la salsa de soja. Añada los champiñones y, después, los brotes de soja por encima, junto al asa. Añada las zanahorias y la cebolla. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 8 durante 18 min.
- Bandeja: Modo 2 durante 10 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, bata los huevos en un bol con un poco de sal y pimienta. Eche la harina en otro bol y el pan rallado en un tercer bol. Triture los granos de alcaravea muy finos y añádalos al pan rallado.

4. Corte el bloque de tofu a lo ancho en 2 mitades y, después, córtelo en cubos de 3 x 3 cm. Pase cada cubo de tofu por la harina, luego por los huevos y, por último, por el pan rallado. Vaya colocándolos en la bandeja a medida que los vaya preparando. Engrase ligeramente con aceite.

5. Après la sonnerie du minuteur, ajoutez le plateau avec le tofu et appuyez sur start pour lancer la deuxième cuisson.

6. Sirva el tofu con los fideos salteados, sin olvidarse de la salsa de soja.

Tip

Para preparar sin gluten estos cubos de tofu empanados, utilice harina de maíz y pan rallado sin gluten. Sustituya los fideos por verduras.

Ingredientes

6 filetes de salmón de 150 g

1,4 kg de calabacines

2 cucharadas ActiFry de puré de albahaca o pesto

1 cucharada ActiFry de ajo picado

0,5 cucharadas ActiFry de aceite de oliva

Sal y pimienta

Filetes de salmón con calabacines al pesto

Para 6 personas - Preparación 20 min. - Cocción 28 min.

1. Lave los calabacines, córtelos en rodajas y, después, colóquelos en la cubeta. Añada el ajo, el puré de albahaca y el aceite. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 18 min.
- Bandeja: Modo 5 durante 07 min.
Inicie la cocción.

3. Durante este tiempo, coloque los filetes de salmón en la bandeja de su ActiFry. Salpimiente.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los filetes de salmón y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva los filetes de salmón con los calabacines y una salsa de albahaca.

Tip

Ajuste el tiempo de cocción del salmón a su gusto, dos minutos menos para un salmón poco hecho y dos minutos más para que quede más dorado.

Ingredientes

400 g de farfalles integrales

300 g de nueces de vieiras medianas frescas o descongeladas

1 cucharada ActiFry de aceite de oliva

2 cucharadas ActiFry de ricotta

1,4 l de caldo de verduras

12 virutas de queso parmesano

1 manojo de albahaca

1 cebolla roja picada

1 puñado de rúcula picada

Sal y pimienta

Risotto de farfalles con vieiras

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 27 min.

1. Coloque los farfalles y la cebolla en la cubeta de su ActiFry, rocíelos con aceite de oliva y caldo muy caliente. Salpimiente. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

2. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 7 durante 28 min.
- Bandeja: Modo 5 durante 04 min.
Inicie la cocción.

3. salpimiente

4. Cuando suene el timbre del temporizador, eche la ricotta y las hojas de rúcula en la cubeta. Añada la bandeja con las vieiras y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva los farfalles con la albahaca picada y las virutas de queso parmesano. Si lo desea, puede echar un chorrito de aceite de oliva virgen antes de servirlos.

Tip ***Sustituya las nueces de vieiras, ya que son bastante caras, por trozos de salmón o gambas peladas.***

Ingredientes

6 peras de conferencia peladas y cortadas en cuartos

24 onzas de chocolate

2 cucharadas ActiFry de sirope de arce

6 hojas de masa filo rectangulares

12,5 cl de zumo de manzana

25 g de almendras laminadas

1 yema de huevo diluida en un poco de agua

1,5 cucharaditas de aceite

Peras asadas & crujientes de chocolate

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 15 min.

1. Prepare los crujientes de chocolate: corte las hojas de masa filo en 2 a lo largo. Engrase con aceite la parte superior de una tira de masa filo con la ayuda de un pincel. Coloque 2 onzas de chocolate en el extremo de una tira, doble los bordes de los lados y gire la hoja de la masa filo. Vaya colocándolos en la bandeja a medida que los vaya preparando. Embadurne con la yema de huevo y esparza las almendras laminadas. Reserve en un lugar fresco.

2. Coloque las peras en la cubeta de su ActiFry. Añada el zumo de manzana y el sirope de arce. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

3. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 9 durante 10 min.
- Bandeja: Modo 9 durante 05 min.
Inicie la cocción.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con los crujientes de chocolate y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva las peras asadas en una copa, con un crujiente de chocolate.

Tip ***Sustituya el chocolate negro por chocolate con leche o chocolate blanco.***

Ingredientes

8 melocotones de buen aspecto cortados en cuartos

120 g de coco rallado

3 cucharadas ActiFry de sirope de agave

2 claras de huevo

35 cl de agua

1 estrella de anís

1 rama de canela

1 vaina de vainilla

Melocotones en almíbar con bolitas de coco

Para 6 personas - Preparación 15 min. - Cocción 17 min.

1. Monte las claras de huevo. Incorpore el coco rallado y el sirope de agave. Forme las bolitas presionando ligeramente con las manos. Colóquelas en la bandeja. Reserve en un lugar fresco.

2. Coloque los melocotones, el agua y el sirope de agave en la cubeta de su ActiFry. Añada las especias. Cierre la tapa sin añadir la bandeja.

3. Programe su ActiFry:
- Cubeta: Modo 9 durante 12 min.
- Bandeja: Modo 9 durante 15 min.
Inicie la cocción.

4. Cuando suene el timbre del temporizador, añada la bandeja con las bolitas de coco y pulse Start para iniciar la segunda cocción.

5. Sirva la compota de melocotones atemperada o fría con las bolitas de coco.

Tip ***Esta receta también quedará deliciosa si sustituye las especias por hojas de verbena fresca.***

Programar a sua ActiFry

- 1 -

Para iniciar, programe a cuba:

Escolha o modo usando os botões ***[+]*** e ***[-]***.

Ajuste o tempo de confeção premindo o botão

depois os botões ***[+]*** e ***[-]***.

- 2 -

De seguida, programe o tabuleiro:

Prima

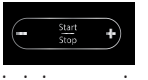
depois escolha o modo usando os botões ***[+]*** e ***[-]***.

Ajuste o tempo de confeção premindo o botão

depois os botões ***[+]*** e ***[-]***.

- 3 -

Prima Start



para iniciar a primeira fase da confeção.

- 4 -

Quando o temporizador terminar

Adicione o tabuleiro e prima Start

para iniciar a segunda fase da confeção.

Tip ***Para usar apenas o tabuleiro, selecione o modo***

quando programar a taça.

PT

Índice

Bife e batatas fritas P.70
Hambúrguer e batata frita doce P.1
Nuggets de frango e batatas fritas caseiras P.1
Coxas de frango e batatas fritas caseiras P.1
Peixe frito e batatas fritas P.1
Salsichas e batatas com molho de caril P.1
Pequeno-almoço inglês P.1
Pizza de cogumelos P.1
Chamuças italianas e doce de tomate P.1
Cordon Bleu com queijo flamengo e Curgete salteada P.1
Salteado mexicano de frango P.1
Entrecosto de porco e Batatas Bravas P.1
Panados e cogumelos Tarragon P.1
Almondegas e batatas cozidas com especiarias P.1
Rolinhos primavera com carne e couve acelga chinesa salteada P.1
Tofu panado e massa frita de vegetais P.1
Filetes de salmão e Curgete com pesto P.1
Vieiras com massa de lacinhos e ricotta P.1
Peras cozidas com crocantes de chocolate P.1
Pêssegos em calda e bolinhos de coco P.89

ACTIFRY GENIUS XL 2IN1

Bem-vindo ao mundo deliciosamente crocante da ActiFry!

Resultados garantidos

- Utilize a nova **ActiFry Genius 2 em 1** para preparar uma variada gama de receitas saudáveis e gourmet, desde entradas a sobremesas. A sua tecnologia exclusiva permite-lhe cozinhar duas receitas em simultâneo, facilmente, sem ter de esperar ou de intervir.
- Desfrute de versões saudáveis dos seus pratos preferidos, como deliciosos hambúrgueres acompanhados com batatas fritas caseiras ou peixe e batatas fritas, tudo preparado com uma única colher de óleo. Descubra novos sabores com receitas de todo o mundo, como tofu panado.
- A **ActiFry Genius 2 em 1**, inteligente e versátil, oferece 9 programas de confeção que podem ser combinados. Os programas foram criados por um chef de cozinha e permitem aos utilizadores prepararem rapidamente um número infinito de receitas. Para cada tipo de receita, o tempo de confeção, a temperatura e a preparação são ajustados automaticamente para proporcionar resultados sempre perfeitos. Para facilitar a sua vida, a ActiFry vem equipada com início diferido e uma função automática de manter quente.

3 opções de confeção para múltiplas receitas

- Apenas cuba: Para batatas fritas, vegetais, pequenas doses.

- Apenas tabuleiro: Para peças de carne e peixe, como bifes ou filetes de salmão.

- Modo 2 em 1 com a cuba e tabuleiro. Use este modo para confecionar duas receitas em simultâneo, como um prato principal e acompanhamento, várias entradas e até um prato e uma sobremesa. Combine vários programas de confeção inteligente, um para a cuba e outro para o tabuleiro, para obter resultados perfeitos.

Saiba mais acerca dos programas de confeção inteligentes (tabela na página 89)

Programas 1 (batatas fritas), 7 (wok) e 8 (comidas do Mundo) que necessitem de ser misturados regularmente não estão disponíveis para confeção com o tabuleiro (simples ou no modo 2 em 1).

Para cozinhar bife e batatas fritas no modo 2 em 1, selecione o Programa 1 para a cuba e o Programa 5 para o tabuleiro.

Ingredientes

6 nacos pequenos de vitela, cada um com 120 g

1,5 kg de batatas

1,5 colheres ActiFry de óleo

Sal e pimenta

Bife com batatas fritas

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 40 min.

1. Descasque as batatas e corte-as às rodelas de 10 mm x 10 mm. Enxague e seque cuidadosamente.

2. Coloque as batatas fritas na cuba. Adicione o óleo, tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

3. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 32 min.
- Tabuleiro: Modo 5 durante 8 min.
Inicie a confeção.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os nacos de vitela temperados com sal e pimenta e prima o botão Start para começar o segundo passo da confeção.

5. Sirva as batatas fritas com os bifes e um molho à sua escolha.

Tip

Dependendo da variedade da batata, da estação e da sua qualidade, o tempo de confeção das batatas fritas pode variar. Não hesite em prolongar o tempo de confeção por mais alguns minutos, enquanto permanece no Modo 1.

Ingredientes

6 hambúrgueres

1 kg batatas doces

2 colheres ActiFry de farinha

1 colher ActiFry de óleo de colza

6 fatias de queijo cortadas em tiras

2 colheres de sopa de mostarda

2 mãos-cheias de rúcula

6 pães de hambúrguer torrados

Sal e pimenta

Hambúrguer com batata frita doce

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 35 min.

1. Lave as batatas doces e corte-as (com a pele) em dois no sentido do comprimento. Corte-as em palitos com o mesmo tamanho. Coloque as batatas fritas num recipiente, misture-as com a farinha e meia colher ActiFry de sal para cobri-las uniformemente. Coloque-as na cuba ActiFry. Verta o óleo. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 29 min.
- Tabuleiro: Modo 5 durante 6 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, coloque os hambúrgueres no tabuleiro e cubra com o queijo.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os hambúrgueres e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva os hambúrgueres no pão previamente torrado, e barrado com mostarda. Sirva os hambúrgueres com a rúcula e rodelas de tomate, ao seu gosto.

Tip

Recomendamos uma espessura máxima de 2 cm de todos os lados quando cortar batatas doces para fritar.

Ingredientes

6 peitos de frango

1,2 kg de batatas frescas

1,5 colheres ActiFry de óleo

250 g de farinha, 4 ovos

170 g de pão ralado

Sal e pimenta

Nuggets de frango e batatas fritas caseiras

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 40 min.

1. Corte os peitos de frango em 5 pedaços iguais e tempere com sal e pimenta. Deite a farinha, os ovos batidos e o pão ralado em três recipientes separados. Pegue num pedaço de carne e coloque na farinha, depois no ovo, certificando-se de que a superfície fica completamente coberta. Finalmente, coloque no pão ralado. Repita estas operações com todos os pedaços. Cubra o tabuleiro com metade dos nuggets sem os sobrepor e polvilhe com meia colher de sopa de óleo. Reserve num local fresco.

2. Descasque as batatas. Corte-as uniformemente em palitos. Lave-as cuidadosamente e seque-as bem com um pano de cozinha limpo. Coloque-as na cuba da ActiFry com o resto do óleo. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

3. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 32 min.
- Tabuleiro: Modo 2 durante 8 min.
Inicie a confeção.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os nuggets de frango e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Repita a operação com os outros nuggets, programando apenas o tabuleiro.

6. Sirva os nuggets com as batatas fritas e o molho à sua escolha.

Tip

Para nuggets bem dourados em ambos os lados, recomendamos que os vire e prolongue o tempo de confeção por 3 minutos.

Ingredientes

6 coxas de frango

1,5 kg de batatas

1,5 colheres ActiFry de óleo

Sal e pimenta

Coxas de frango com batatas fritas caseiras

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 50 min.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos de igual espessura. Enxague e seque cuidadosamente. Coloque-as na cuba. Adicione o óleo, tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 35 min.
- Tabuleiro: Modo 6 durante 15 min.
Inicie a confeção.

3. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as coxas de frango temperadas com sal e pimenta e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

4. Sirva as batatas fritas com as coxas de frango e um molho à sua escolha.

Tip

Dependendo da variedade da batata, da estação e da sua qualidade, o tempo de confeção das batatas fritas pode variar. Não hesite em prolongar o tempo de confeção por mais alguns minutos, enquanto permanece no Modo 1.

Ingredientes

6 filetes de peixe, cada um com 160 g

1,5 kg de batatas

3 colheres ActiFry de flocos de aveia

2 colheres ActiFry de óleo vegetal

3-4 gotas de Tabasco (opcional)

3 ovos batidos

Sal e pimenta

Peixe frito com batatas fritas

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 45 min.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos de igual espessura. Enxague e seque cuidadosamente. Coloque-as no recipiente. Adicione meia colher ActiFry de óleo e tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 35 min.
- Tabuleiro: Modo 2 durante 10 min.
Inicie a confeção.

3. Prepare o peixe panado: Corte os filetes em tiras. Um de cada vez, mergulhe-os nos ovos bem batidos (com algum sal e Tabasco), depois nos flocos de aveia. Coloque-os no tabuleiro, pincelando-os ligeiramente com o resto do óleo (opcional) e reserve num local fresco.

4. Quando a fase da confeção do Modo 1 terminar, coloque o tabuleiro com o peixe panado e prima Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva o peixe panado com as batatas fritas e uma pequena taça de molho à sua escolha: Maionese, caril, etc.

Tip ***Substitua os flocos de aveia por pão ralado.***

Ingredientes

6 salsichas de frankfurt

1,5 kg de batatas descascadas e lavadas

1 colher ActiFry de óleo vegetal

1 colher ActiFry de caril em pó

100 ml de água quente

Sal

Salsichas e batatas fritas com molho de caril

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 43 min.

1. Corte as batatas em palitos de 1 cm x 1 cm. Lave-as bem e seque-as. Misture o óleo vegetal e o caril numa taça. Coloque as batatas fritas na cuba da ActiFry e verta uniformemente a mistura sobre as batatas fritas. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 35 min.
- Tabuleiro: Modo 6 durante 8 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, coloque as salsichas no tabuleiro, verta a água quente no fundo do tabuleiro.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as salsichas.

5. Sirva as salsichas em pão de cachorro, com o molho à sua escolha e as batatas fritas caseiras.

Tip

Dependendo da qualidade e da variedade das batatas, o tempo de confeção pode variar. Se necessário, não hesite em prolongar o tempo de confeção.

Ingredientes

12 salsichas de porco pequenas

6 fatias de bacon

6 ovos

3 tomates pequenos

Sal e pimenta

Pequeno-almoço inglês

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 19 min.

1. Coloque as salsichas na cuba. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 6 durante 12 min.
- Tabuleiro: Modo manual durante 7 min. a 220 ºC
Inicie a confeção.

3. Entretanto, no tabuleiro, coloque uma folha de papel vegetal cortada de forma redonda e perfurada no centro. Coloque as fatias de bacon e os tomates cortados a meio da folha, depois parta os ovos sobre as fatias de bacon. Tempere a seu gosto.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção. Se necessário, prolongue o tempo de confeção.

5. Sirva todos os ingredientes juntos.

Tip

Parta os ovos sobre as fatias de bacon de modo a poder libertar os ovos o mais facilmente possível. Use uma espátula de silicone.

Ingredientes

3 pães panini quadrados

6 cogumelos grandes

1 colher ActiFry de azeite

6 colheres de sopa de molho de tomate

6 fatias quadradas de cheddar

3 tomates pequenos cortados em rodelas

6 folhas de manjericão

Sal

Pizza de cogumelos

Para 6 pessoas - Preparação: 10 min. - Confeção: 15 min.

1. Corte os cogumelos em 4. Coloque-os com o azeite na cuba ActiFry. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 5 min.
- Tabuleiro: Modo 5 durante 5 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, corte ao meio os paninis, deixando as duas partes com uma espessura semelhante. Espalhe o molho de tomate em cada pedaço de pão, depois cubra com uma fatia de queijo e uma rodela de tomate. Coloque 3 pizzas no tabuleiro.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Reinicie com as outras 3 pizzas, programando apenas o tabuleiro.

6. Sirva as pizzas muito quentes com folhas de manjericão e cogumelos.

Tip

Se não tiver pãezinhos planos e quadrados, pode usar fatias de pão caseiro ou fatias de baguete.

Ingredientes

6 tomates firmes

12 bolas de mozzarella (ou 12 cubos pequenos)

6 colheres ActiFry de manjericão picado

4 colheres ActiFry de azeite

6 folhas redondas de massa filo

3 pedaços de tomate seco

13 dentes de alho picados

Sal e pimenta

Chamuças italianas e doce de tomate

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 25 min.

1. Corte cada tomate ao meio. Coloque-os com o alho, manjericão e 2 colheres de sopa de azeite na cuba da sua ActiFry. Tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 15 min.
- Tabuleiro: Modo 4 durante 10 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, corte cada pedaço de tomate seco em 4. Corte a massa filo ao meio (para formar 2 meio-círculos). Corte a extremidade redonda cerca de 2 cm para obter tiras largas de 13 cm. Dobre cada tira em 2. Com um pincel, passe ligeiramente o azeite pela parte superior da tira dobrada. Coloque uma bola de mozzarella e um pedaço de tomate seco no topo da tira. Dobre, formando uma chamuça triangular. Coloque no tabuleiro à medida que as forma.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as chamuças e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva as chamuças com os tomates quentes e uma salada verde com tempero italiano.

Tip

Para uma receita ainda mais saborosa, adicione uma folha de manjericão em cada chamuça.

Ingredientes

6 bifes de peru (90 g)

2 fatias de fiambre

75 g de queijo flamengo

2,5 colheres ActiFry de azeite

2 colheres ActiFry de manjericão

1,5 kg de curgetes

2 cebolas pequenas

2 dentes de alho

45 g de pinhões torrados

90 g de farinha

3 ovos

140 g de pão ralado

Sal e pimenta

Cordon Bleu com queijo flamengo e Curgete salteada

Para 6 pessoas - Preparação: 30 min. - Confeção: 35 min.

1. Corte a curgete em cubos e faça o mesmo com a cebola descascada e o alho.

2. Verta o azeite na ActiFry e adicione a curgete, o manjericão picado, o alho, a cebola e os pinhões. Tempere com sal e feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

3. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 20 min.
- Tabuleiro: Modo 2 durante 15 min.
Inicie a confeção.

4. Entretanto, espalme os bifes entre 2 folhas de papel vegetal, usando um rolo. Em cada bife espalmado, coloque um pequeno pedaço de fiambre e algumas tiras de queijo flamengo.Feche de novo o cordon bleu pressionando as extremidades. Tempere com sal e pimenta.

5. Passe cada cordon bleu pela farinha, depois pelos ovos e finalmente pelo pão ralado, pressionando, para se certificar de que o pão ralado adere corretamente. Coloque os cordon bleu no tabuleiro e pincele-os com azeite. Reserve num local fresco.

6. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os cordon bleu e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

7. Sirva os cordon bleu com a curgete e o molho de manjericão.

Substitua as curgetes por batatas fritas caseiras.

Tip

Ingredientes

600 g de peito de frango cortados em pequenas tiras

2 pimentos vermelhos sem sementes cortados às tiras

3 colheres ActiFry de azeite

6 tortilhas de milho

3 cebolas picadas

6 tomates cortados em cubos pequenos

1 ramo de coentros frescos picado

2 limas

3 abacates aos cubos e temperados com limão

Sal

Salteado mexicano de frango

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 33 min.

1. Coloque os pimentos na cuba no lado da pega. Coloque as cebolas e regue-as com uma colher ActiFry de azeite. Adicione os tomates e as tiras de frango do outro lado, no fundo da cuba. Regue o frango com 2 colheres ActiFry de azeite e com o sumo de uma lima. Tempere. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 30 min.
- Tabuleiro: Modo manual durante 3 min. a 220 ºC
Inicie a confeção.

3. Corte as tortilhas de milho em triângulos e coloque-as no tabuleiro.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os triângulos de tortilha e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva o prato imediatamente com coentros frescos, fatias de lima, triângulos de tortilha e cubos de abacate.

Tip ***Pode substituir os tomates por molho de tomate de compra.***

Ingredientes

750 g de entrecosto de porco com osso cortado em pedaços grandes

1,5 kg de batatas pequenas

1,5 colheres ActiFry de colorau

1,5 colheres ActiFry de salsa picada

2 colheres ActiFry de azeite

3 dentes de alho picados

Sal e pimenta

Entrecosto de porco e Batatas Bravas

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 44 min.

1. Lave e corte as batatas às rodelas. Coloque as batatas no ActiFry com os dentes de alho com casca. Adicione 1 colher de azeite. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 29 min.
- Tabuleiro: Modo manual durante 3 min. a 220 ºC
Inicie a confeção.

3. Entretanto, prepare entrecosto: Misture-o com paprika, salsa picada e 1 colher Actifry de azeite. Coloque no tabuleiro. Tempere com sal e pimenta. Reserve num local fresco.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com o entrecosto e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Tempere as batatas, sirva-as com o entrecosto e maionese com sabor a alho ou pimenta de Espelta.

Tip

Adicione algumas ervas frescas a esta receita: Salsa ou tomilho fresco confere um sabor delicioso às batatas.

Ingredientes

4 escalopes de vitela

750 g de cogumelos frescos (se possível, várias variedades)

5 colheres ActiFry de estragão picado

4,5 colheres ActiFry de manteiga

2 colheres ActiFry de óleo de colza

3 ovos

150 g de pão ralado

75 g de farinha

5 dentes de alho picados

2 raminhos de salsa

Sumo de 1 limão

Sal e pimenta

Panados e cogumelos Tarragon

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 22 min.

1. Com um garfo, misture a manteiga, o estragão e o alho, para criar uma manteiga com sabores. Na cuba, coloque os cogumelos lavados e cortados em pedaços, a manteiga e um pouco de sal. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 15 min.
- Tabuleiro: Modo 2 durante 7 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, corte cada escalope de vitela em três pedaços e espalme-os. Tempere ambos os lados com sal, pimenta e limão.

4. Corte finamente a salsa e bata os ovos numa taça. Primeiro, passe os escalopes por farinha, depois pelos ovos batidos e finalmente pelo pão ralado. Coloque-os no tabuleiroe regue com azeite, reserve.

5. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os panados e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

6. Sirva os escalopes com os cogumelos e algumas batatas cozidas ao vapor.

Tip ***Substitua a vitela por peru ou frango.***

Ingredientes

500 g de carne de vaca picada

1 kg de batatas

3 colheres ActiFry de cominho em pó

1 colher ActiFry de coentros picados

1 colher ActiFry de paprika

3 colheres ActiFry de hortelã fresca finamente picada

4 colheres ActiFry de azeite

4 tomates cortados grosseiramente

750 ml de água

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

3 ovos batidos

80 g de pão bem ralado

Sal e pimenta

Almondegas e batatas cozidas com especiarias

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 64 min.

1. Descasque as batatas e corte-as às rodelas. Coloque-as com os tomates, o alho e a cebola na cuba da sua ActiFry. Tempere com sal e pimenta, polvilhe com 2 colheres de sopa de cominho, coentros e paprika. Regue com azeite e água. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 1 durante 45 min.
- Tabuleiro: Modo 5 durante 19 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, misture a carne picada com os ovos, o pão, os cominhos, o sal a pimenta e a hortelã. Forme 18 bolas, cada uma com cerca de 40 g. Coloque-as no tabuleiro.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com as almondegas e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva as almondegas com as batatas temperadas com ervas frescas: Salsa, cebolinho, coentros frescos.

Tip

Dependendo da qualidade e da variedade das batatas, o tempo de confeção pode variar. Não hesite em prolongar o tempo de confeção por mais alguns minutos antes de colocar o tabuleiro com as almondegas.

Ingredientes

180 g de carne de vaca picada

900 g couve acelga chinesa

3 colheres ActiFry de óleo

1,5 colheres ActiFry de molho de tomate

1,5 colheres ActiFry de molho de soja

2 colheres ActiFry de coentros frescos

18 tomates cereja

6 folhas de massa filo

1 ovo batido

45 g de cenouras

30 g de cebolas descascadas e picadas

1,5 colheres de chá de caril em pó

115 g de pão ralado

6 colheres de sopa de água

Sal e pimenta

Rolinhos primavera com carne e Couve Acelga Chinesa salteada

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 41 min.

1. Corte a couve em 4. Corte os tomates cereja a meio. Coloque a couve e os tomates na cuba com o óleo, água, molho de tomate, molho de soja, sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 25 min.
- Tabuleiro: Modo 4 durante 8 min.
Inicie a confeção.

3. Rale a cenoura. Lave e pique os coentros frescos. Misture a carne, as cenouras, a cebola, os coentros, o caril, e o pão ralado, tempere com sal e pimenta. Divida a mistura em 12 porções com cerca de 30 g cada e faça rolos com cerca de 6 cm.

4. Retire as folhas de massa filo da folha de papel vegetal. Pincele levemente cada folha de massa filo com o ovo batido. Prepare um rolo na parte inferior da folha. Dê uma volta, depois dobre as extremidades. Termine de enrolar de forma a ter um rolo. Coloque 6 rolos primavera no tabuleiro e reserve num local fresco os restantes 6 rolos.

5. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os primeiros 6 rolos primavera e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

6. Reinicie com os outros 6 rolos primavera, programando apenas o tabuleiro.

7. Sirva com a couve acelga chinesa salteada e o molho da confeção em pequenos pratos.

Tip

Pode substituir a couve chinesa, por outra variedade de couve chinesa.

Ingredients

500 g de tofu fresco

25 g de massa chinesa

1,5 colheres ActiFry de cominhos ou sementes de cominho

3 colheres ActiFry de molho de soja

1,5 colheres ActiFry de azeite

1,5 colheres ActiFry de óleo de sésamo

3 cenouras

150 g de cogumelos pequenos

150 g de rebentos de soja

1 cebola picada

130 g de farinha peneirada

3 ovos

130 g de pão ralado

Sal e pimenta

Tofu panado e massa frita de vegetais

Para 6 pessoas - Preparação: 25 min. - Confeção: 28 min.

1. Cozinhe a massa chinesa de acordo com as instruções na embalagem. Escorra a massa, corte-a e divida-a pelo fundo da cuba. Regue com o óleo de sésamo e molho de soja. Adicione os cogumelos, depois os rebentos de soja por cima, do lado da pega. Adicione as cenouras e a cebola. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 8 durante 18 min.
- Tabuleiro: Modo 2 durante 10 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, bata os ovos numa taça com um pouco de sal e pimenta. Coloque a farinha noutra taça e o pão ralado numa terceira taça. Pique as sementes de cominho e adicione ao pão ralado.

4. Corte o tofu a meio no sentido longitudinal e, depois corte-o em cubos de 3x3 cm. Passe cada cubo de tofu pela farinha, depois pelos ovos e finalmente pelo pão ralado. Coloque no tabuleiro à medida que os forma. Regue-os com um pouco de azeite.

5. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com o tofu e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

6. Sirva o tofu com massa chinesa salteada e o molho de soja.

Tip

Para uma versão sem glúten do tofu panado, use farinha de milho e pão ralado sem glúten. Substitua a massa chinesa por vegetais.

Ingredientes

6 filetes de salmão, cada um com 150 g

1,4 kg de curgete

2 colheres ActiFry de pasta de manjericão ou pesto

1 colher ActiFry de alho picado

0,5 colher ActiFry de azeite

Sal e pimenta

Filetes de salmão e Curgete com pesto

Para 6 pessoas - Preparação: 20 min. - Confeção: 25 min.

1. Lave a curgete, corte-a às rodelas, depois coloque na cuba. Adicione o alho e a pasta de manjericão (ou o pesto), bem como o azeite. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 18 min.
- Tabuleiro: Modo 5 durante 7 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, coloque os filetes de salmão no tabuleiro da sua ActiFry. Tempere com sal e pimenta.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os filetes de salmão e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva os filetes de salmão com a curgete e molho de manjericão.

Tip

Ajuste o nível de confeção do salmão ao seu gosto: Menos dois minutos para salmão semi-cozido e mais dois minutos para uma versão mais grelhada.

Ingredientes

400 g de massa de lacinhos de trigo integral

300 g de vieiras de tamanho médio (frescas ou descongeladas)

1 colher ActiFry de azeite

2 colheres ActiFry de ricotta

1,4 litros de caldo de legumes

12 lascas de parmesão

1 ramo de manjericão

1 cebola vermelha picada

1 mão-cheia de rúcula picada

Sal e pimenta

Vieiras com massa de lacinhos e Ricotta

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 27 min.

1. Coloque os lacinhos e a cebola na cuba da sua ActiFry, regue com azeite e com o caldo muito quente. Tempere com sal e pimenta. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

2. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 7 durante 28 min.
- Tabuleiro: Modo 5 durante 4 min.
Inicie a confeção.

3. Entretanto, coloque as vieiras no tabuleiro e tempere com sal e pimenta.

4. Quando o temporizador terminar, coloque a ricotta e as folhas de rúcula na cuba. Coloque o tabuleiro com as vieiras e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva a massa de lacinhos com o manjericão picado e o queijo parmesão ralado. Se desejar, pode regar com um fio de azeite virgem antes de servir.

Tip

Para uma receita mais económica, substitua as vieiras por lombos de salmão ou camarão descascado.

Ingredientes

6 peras, descascadas e cortadas em quartos

24 quadrados de chocolate

2 colheres ActiFry de xarope de ácer

6 folhas retangulares de massa filo

125 ml de sumo de maçã

25 g de amêndoas laminadas

1 gema de ovo diluída num pouco de água

1,5 colheres de chá de óleo

Peras cozidas com crocantes de chocolate

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 15 min.

1. Prepare os crocantes de chocolate: Corte cada folha de massa filo em 2. Pincele o topo de uma tira de massa com óleo. Coloque 2 quadrados de chocolate no topo de uma tira, dobre as extremidades e enrole a folha de massa. Coloque no tabuleiro à medida que as forma. Pincele com gema de ovo e polvilhe com amêndoas laminadas. Reserve num local fresco.

2. Coloque as peras na cuba da sua ActiFry. Adicione o sumo de maçã e o xarope de ácer. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

3. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 9 durante 10 min.
- Tabuleiro: Modo 9 durante 5 min.
Inicie a confeção.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os crocantes de chocolate e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva as peras quentes num prato, juntamente com um crocante de chocolate.

Tip

Substitua o chocolate preto por chocolate de leite ou chocolate branco.

Ingredientes

8 pêssegos cortados em quartos

120 g de coco ralado

3 colheres ActiFry de xarope de agave

2 claras de ovo

350 ml de água

1 anis estrelado

1 pau de canela

1 vagem de baunilha

Pêssegos em calda e bolinhos de coco

Para 6 pessoas - Preparação: 15 min. - Confeção: 17 min.

1. Bata as claras em castelo até ficarem firmes. Junte o coco ralado e o xarope de agave. Forme bolinhos moldando-os ligeiramente com as mãos. Coloque no tabuleiro. Reserve num local fresco.

2. Coloque os pêssegos, a água e o xarope de agave na cuba da sua ActiFry. Adicione as especiarias. Feche a tampa sem colocar o tabuleiro.

3. Programe a sua ActiFry:
- Cuba: Modo 9 durante 12 min.
- Tabuleiro: Modo 9 durante 15 min.
Inicie a confeção.

4. Quando o temporizador terminar, coloque o tabuleiro com os bolinhos de coco e prima o botão Start para começar a segunda fase da confeção.

5. Sirva a compota de pêssego quente ou fria com os bolinhos de coco.

Tip ***Esta receita também é deliciosa se substituir as especiarias por folhas de verbena frescas.***

EN Cooking Times / DE Garzeiten

Tips

- Our smart cooking programs include several cooking sequences (from one to three) for perfect results.
- The chart opposite enables you to visualise the duration of each sequence based on total cooking time.
- By way of example, it takes 20 minutes to cook 20 nuggets, which breaks down to a first step that lasts 12 minutes, at 140°C, without mixing, and a second step that lasts 8 minutes, at 140°C, with mixing.

Tipps

- Unsere intelligenten Garprogramme umfassen mehrere Garphasen (von einer bis drei) für perfekte Ergebnisse.
- Die nebenstehende Tabelle veranschaulicht die Dauer jeder Phase auf Basis der gesamten Garzeit.
- Es dauert zum Beispiel 20 Minuten, 20 frittierte Hähnchenstücke zu garen. Die Garzeit ist unterteilt in einen ersten Schritt, der 12 Minuten bei 140°C ohne Mixen dauert, und einen zweiten Schritt, der 8 Minuten bei 140°C mit Mixen dauert.

Programs / Programme		Seq. 1 / Phase 1	Seq. 2 / Phase 2	Seq. 3 / Phase 3	Comments / Kommentare
Fries Pommes frites	⏱	100%			Program may be selected for the pan only. Das Programm kann nur für den Garbehälter gewählt werden.
	🌡	160°C			
	Mixing / Mixen	Yes/Ja			
Breaded Recipes Rezepte für panierte Gerichte	⏱	60%	40%		
	🌡	140°C	140°C		
	Mixing / Mixen	No/Nein	Yes/Ja		
Savoury & Sweet Fritters Herzhaftes und süsses Schmalzgebäck	⏱	50%	50%		
	🌡	140°C	140°C		
	Mixing / Mixen	No/Nein	Yes/Ja		
Spring Rolls & Samosas Frühlingsrollen und Samosas	⏱	65%	35%		
	🌡	140°C	140°C		
	Mixing / Mixen	No/Nein	Yes/Ja		
Meat & Fish Fleisch und Fisch	⏱	50%	50%	The meatball recipes must absolutely be prepared in the pan. The sizeable pieces of meat and fish will be cooked on the tray. Das Fleischklößchen-Rezept darf nur im Garbehälter zubereitet werden. Größere Fleisch- oder Fischstücke werden in der Garschale gegart.	
	🌡	100°C	150°C		
	Mixing / Mixen	No/Nein	Yes/Ja		
Chicken Hähnchen	⏱	100%			
	🌡	160°C			
	Mixing / Mixen	Yes/Ja			
Wok Wok	⏱	25%	75%		Program may be selected for the pan only. Das Programm kann nur für den Garbehälter gewählt werden.
	🌡	100°C	140°C		
	Mixing / Mixen	No/Nein	Yes/Ja		
World Food Internationale Gerichte	⏱	40%	35%	25%	Program may be selected for the pan only. Das Programm kann nur für den Garbehälter gewählt werden.
	🌡	100°C	125°C	140°C	
	Mixing / Mixen	No/Nein	Yes/Ja	Yes/Ja	
Desserts Desserts	⏱	45%	55%		
	🌡	100°C	140°C		
	Mixing / Mixen	No/Nein	Yes/Ja		

IT Tempi di cottura / ES Tiempos de cocción / PT Tempos de confeção

Suggerimenti

◆ I nostri progammi di cottura intelligenti includono diverse fasi di cottura (da 1 a 3) per risultati perfetti.

◆ La tabella affianco riporta la durata di ogni fase in base al tempo totale di cottura.

◆ Ad esempio, servono 20 min per cucinare 20 nugget: 12 min di cottura a 140°C senza mescolare nella prima fase e 8 min a 140°C con possibilità di mescolare nella seconda fase.

Consejos

◆ Nuestros programas de cocción inteligentes incluyen varias secuencias de cocción (1 a 3) para unos resultados perfectos.

◆ La tabla adjunta le permitirá ver la duración de cada secuencia en función del tiempo total de cocción.

◆ A modo de ejemplo, la cocción de 20 nuggets dura 20 minutos; los cuales se dividen en una primera etapa de 12 minutos, a 140 °C y sin mezclado, y una segunda etapa de 8 minutos, a 140 °C y con mezclado.

Dicas

◆ Os nossos programas de confeção inteligentes incluem várias fases de confeção (de um a três) para resultados perfeitos.

◆ A tabela apresentada ao lado permite-lhe visualizar a duração de cada fase com base no tempo total de confeção.

◆ Por exemplo, leva 20 minutos para cozinhar 20 nuggets, o que se divide numa primeira fase que dura 12 minutos, a 140 °C, sem misturar, e numa segunda fase que dura 8 minutos, a 140 °C, a misturar.

Programmi / Programas/ Programas		Sec. 1 / Fase 1	Sec. 2 / Fase 2	Sec. 3 / Fase 3	Observaciones / Comentários
Patatine Patatas fritas Batatas fritas	⏱	100%			Programma selezionabile solo per la padella. Programa seleccionable para la cubeta únicamente. O programa pode ser selecionado apenas para a cuba.
	🌡	160°C			
	Mescolare / Mezclado / Misturar	Sì/Si/Sim			
Ricette a base di pane Recetas de empanados Receitas de pão	⏱	60%	40%		
	🌡	140°C	140°C		
	Mescolare / Mezclado / Misturar	No/No/Não	Sì/Si/Sim		
Fritelle salate e dolci Buñuelos salados y dulces Fritos agridoces	⏱	50%	50%		
	🌡	140°C	140°C		
	Mescolare / Mezclado / Misturar	No/No/Não	Sì/Si/Sim		
Involtini primavera e samosa Rollitos y samosas Rolos primavera e chamuças	⏱	65%	35%		
	🌡	140°C	140°C		
	Mescolare / Mezclado / Misturar	No/No/Não	Sì/Si/Sim		
Carne e pesce Carne y pescado Carne e peixe	⏱	50%	50%	Le ricette con le polpette di carne devono essere cucinate nella padella. I pezzi di carne e di pesce saranno cotti nel vassoio. Las recetas de albóndigas deberán prepararse obligatoriamente en la cubeta. Las piezas grandes de carne y de pescado deberán cocinarse en la bandeja. As receitas de almondegas têm de ser obrigatoriamente preparadas na cuba.Os pedaços de carne e peixe serão cozinhados no tabuleiro.	
	🌡	100°C	150°C		
	Mescolare / Mezclado / Misturar	No/No/Não	Sì/Si/Sim		
Pollo Pollo Frango	⏱	100%			
	🌡	160°C			
	Mescolare / Mezclado / Misturar	Sì/Si/Sim			
Wok Wok Wok	⏱	25%	75%		Programma selezionabile solo per la padella. Programa seleccionable para la cubeta únicamente. O programa pode ser selecionado apenas para a cuba.
	🌡	100°C	140°C		
	Mescolare / Mezclado / Misturar	No/No/Não	Sì/Si/Sim		
Piatti internazionali Cocina del mundo Comida do mundo	⏱	40%	35%	25%	
	🌡	100°C	125°C	140°C	
	Mescolare / Mezclado / Misturar	No/No/Não	Sì/Si/Sim	Ja/Si	
Dessert Postres Sobremesas	⏱	45%	55%		
	🌡	100°C	140°C		
	Mescolare / Mezclado / Misturar	No/No/Não	Sì/Si/Sim		

Explore hundreds of crispy recipes on the ActiFry application!

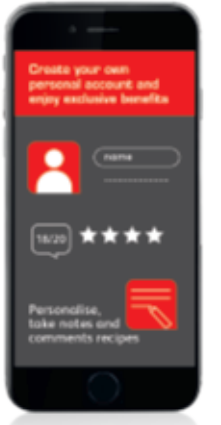
DE - Entdecken Sie Hunderte von knusprigen Rezepten in der ActiFry-App! IT - Scopri centinaia di ricette croccanti con l'applicazione ActiFry!

ES - ¡Descubra cientos de recetas crujientes en la aplicación Actifry! PT - Explore centenas de receitas estaladiças na aplicação ActiFry!

DE - Alle Rezepte
IT - Tutte le ricette
ES - Todas las recetas
PT - Todas as receitas

DE - Wählen Sie Ihr Gerät
IT - Scegli il tuo dispositivo
ES - Elija su aparato
PT - Escolha o seu modelo

DE - Ich möchte ...
IT - Vorrei...
ES - Quiero...
PT - Quero...



DE - Sie können Rezepte individuell anpassen, bewerten und kommentieren.
IT - Personalizza, annota e commenta le ricette.
ES - Personalice, anote y comente las recetas.
PT - Personalize, anote e comente as receitas.

EN - Compatible
DE - Kompatibel
IT - Compatibile
ES - Compatible
PT - Compatível

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

EN - Open your own account and discover lots of delicious recipes.

DE - Erstellen Sie Ihr eigenes Konto ein und entdecken Sie eine Fülle leckerer Rezepte.

IT - Crea il tuo account e scopri moltissime deliziose ricette.

ES - Abrir su propia cuenta y descubrir gran cantidad de deliciosas recetas.

PT - Crie a sua conta e descubra imensas receitas deliciosas.

Création culinaire / Culinary credits : Manuella Chantepie & remerciements/thanks to Guillaume Liochon

Ref. 1520011127 - ISBN : 978-2-37247-088-9 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 - Dépôt légal/Copyright registration 3ème trimestre 2018-Tous droits réservés

Conçu et réalisé par CONTENT Factory