

Lee la guía del usuario de Ninja que se adjunta antes de usar el producto.



# NINJA CRISPI

DISPOSITIVO PORTÁTIL DE COCCIÓN  
CON RECIPIENTE DE VIDRIO

## Guía de inicio rápido

Recetas, tablas y consejos para cocinar



# Bienvenido a tu sistema portátil todo en uno para cocinar

Ahora tienes el poder de una freidora de aire en la palma de tu mano. Sigue leyendo para obtener consejos, trucos y tutoriales para tu freidora de aire CRISPi.



AJUSTAR



GRATINAR



SERVIR



GUARDAR

## Índice

Familiarízate con tu Ninja CRISPi	2
Te presentamos tu kit de iniciación TempWare	3
Familiarízate con el panel de control	4
4 funciones en 1	5
Platos crujientes	6
Recalentado de sobras	7
Planificación semanal de comidas	8-9
Qué hacer y qué no hacer al recalentar	10
Guía de limpieza	11
Recetas para el recipiente pequeño	12-25
Tablas de cocción para el recipiente pequeño	26-29
Recetas para el recipiente grande	30-43
Tablas de cocción para el recipiente grande	44-51

## Leyendas de las recetas

Hemos marcado las recetas con estos iconos para ayudarte a encontrar las ideales para ti.



## Preparación de comidas fácil.

Consigue todos los recipientes que necesitas para que tus comidas semanales sean muy fáciles.

Consigue los tuyos en [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



### ESCANEA AQUÍ

- Vídeos de introducción
- Consejos y recetas
- Añádelo a tu colección de recipientes

Incluido en el kit de iniciación



**Recipiente pequeño de 1,4 l**

Prepara hasta 2 raciones

Incluido en el kit de iniciación



**Recipiente grande de 3,8 l**

Prepara hasta 6 raciones

# Familiarízate con tu Ninja CRISPi

Freidora de aire de 1700 vatios en una unidad ligera

**NOTA:** Los colores y modos pueden variar

## CRISPi PowerPod

Detecta qué recipiente TempWare estás usando y ajusta la temperatura de cocción en consecuencia.



## Patas seguras

El PowerPod se puede apoyar sobre una superficie gracias a sus soportes duraderos y resistentes al calor.



## Rejilla base antiadherente

Viene en tamaño grande y pequeño para meterla en los recipientes TempWare y gratinar los alimentos a la perfección.



## Mangos fáciles de agarrar y permanentes

Fácil de transportar de la cocina a la mesa, con mangos que se pueden tocar después de cocinar.



## Diseño fácil de almacenar

La unidad se coloca encima de los recipientes.



## Adaptador para el recipiente grande

Adapta el PowerPod para que se ajuste al recipiente grande.

**Nota:** Para el recipiente pequeño no hace falta adaptador.

## Recipiente TempWare

Este recipiente de cristal soporta altas temperaturas y sirve también como plato para servir y marinar.

**Advertencia:** La freidora de aire CRISPi funciona **SOLO** con el recipiente de cristal TempWare.

# TempWare

Sistema de recipientes

## Resistente a altas temperaturas

Diseñado para soportar altas temperaturas durante la cocción.

## Resistente al choque térmico

Pasa de texturas congeladas a crujientes en minutos.

## Apto para lavavajillas

Recipientes y tapas aptos para lavavajillas, sin BPA.

## Tamaños disponibles del recipiente.

Escanea el código QR para obtener recipientes adicionales para cocinar una amplia selección de comidas en cualquier momento.



Recipiente pequeño de 1,4l



Recipiente grande de 3,8l

# Presentamos tu kit de iniciación TempWare



**3,8L**  
Recipiente grande  
Prepara hasta 6 raciones

## Tapa a presión

para guardar fácilmente las sobras.

## Mangos fáciles de agarrar y permanentes

Los mangos no extraíbles no se mueven y permiten llevar sin problemas la comida de la cocina a la mesa.



**1,4L**  
Recipiente pequeño  
Prepara hasta 2 raciones

## Patas resistentes al calor

Coloca el recipiente y el adaptador sobre una superficie; con patas duraderas y resistentes al calor.

## Se puede posar sobre

GRANITO | SUELO LAMINADO  
TABLAS DE CORTAR | CUARZO | MÁRMOL



# Familiarízate con el panel de control

Cocción simplificada con 4 funciones.



Para apagar el PowerPod, mantén pulsado **START (INICIAR)/ENCENDIDO-APAGADO** durante 4 segundos.

Para pausar la cocción, pulsa **START (INICIAR)** o retira el CRISPi PowerPod. Para reanudar la cocción, vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente y pulsa **START (INICIAR)**.

## Primeros pasos

1

### Encender

Pulsa **START (INICIAR)/ENCENDIDO-APAGADO** en el CRISPi PowerPod para encenderla.

2

### Seleccionar modo

Pulsa el botón **MODE (MODO)** para seleccionar la función de cocción deseada.

3

### Ajustar tiempo

El modo comenzará con un tiempo recomendado. Pulsar - o + para ajustar el tiempo de cocción antes o durante la cocción.

4

### Empezar a cocinar

Pulsa **START (INICIAR)/ENCENDIDO-APAGADO** para empezar a cocinar.

# 4 funciones en 1

Pasa de baja temperatura a alta con 4 funciones de cocción.

Consulta las páginas 26-29 y 44-51 para ver tablas de cocción detalladas.

## Temperatura baja

70 °C

## Temperatura alta

Cocina como un horno a 200 °C

Keep Warm  
(Mantener caliente)



Asegúrate de que tus comidas se mantengan calientes hasta que llegue el momento de disfrutarlas.

**Se utiliza mejor para:** Mantener calientes las comidas precocinadas o calentar panes y pasteles.

Recrisp  
(Volver a gratinar)



Aprovecha las sobras calentando lentamente.

**Se utiliza mejor para:** Alimentos densos, productos con queso o proteínas crujientes precocinadas, verduras y sobras, como pizza.

Roast (Asar)



Ideal para asar piezas de carne.

**Se utiliza mejor para:** Cocinar proteínas más grandes, como un pollo entero o un redondo de ternera.

Air Fry  
(Freír con aire)



Fríe al aire a la perfección o aprovecha las sobras con su textura crujiente original.

**Se utiliza mejor para:** Patatas fritas frescas o congeladas, nuggets de pollo, proteínas más pequeñas y recalentar platos típicos para freidora de aire.

# Platos crujientes

Fríe con aire alimentos frescos o congelados a la perfección.

## Cómo gratinar

**Roast (Asar)**

**Air Fry  
(Freir con aire)**



NIVEL DE  
REJILLA BASE  
ANTIADHERENTE

### 1 Elige tu recipiente y añade la rejilla base antiadherente

Coloca la rejilla base antiadherente con los mangos para un rendimiento óptimo.

### 2 Añade la comida

Prepara con un condimento o marina si es necesario.  
*Sugerencia: Se puede marinar directamente en el recipiente TempWare.*

**Nota:** El papel de horno no se puede utilizar en los recipientes TempWare

### 3 Engancha la unidad y selecciona el modo

Engancha la unidad sobre el adaptador hasta oír un clic delante y detrás. Coloca la unidad y el adaptador sobre el recipiente. Selecciona el modo y ajusta el tiempo según sea necesario.

**Nota:** No debe usarse el adaptador al cocinar con el recipiente pequeño.

### 4 Dale la vuelta a la comida de vez en cuando

Levanta la unidad para girar los ingredientes 1 o 2 veces con las pinzas con punta de silicona.

**Sensación de seguridad:** La cocción se interrumpirá automáticamente cuando retires la unidad del recipiente. Para reanudar la cocción, coloca el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR).

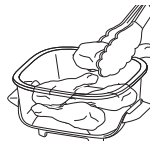
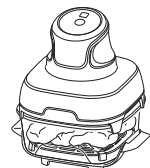
### 5 Sirve

Los recipientes TempWare se pueden colocar directamente sobre cualquier superficie.

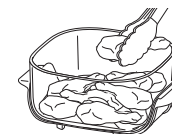
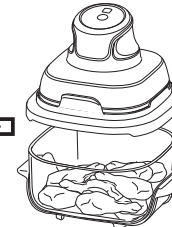
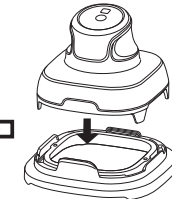
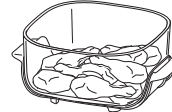
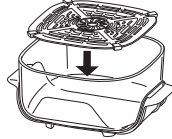


**Nota:** Se puede colocar el PowerPod sobre una superficie; con patas duraderas y resistentes al calor.

Recipiente pequeño  
de 1,4 l



Recipiente grande  
de 3,8 l



**Consejos:**  
Utiliza el adaptador para el recipiente grande.  
Cuando revises los alimentos, levanta la unidad con el adaptador conectado.

# Recalentado de sobras

Aprovecha las sobras en platos nuevos.

## Cómo volver a gratinar

**Recrisp  
(Volver a gratinar)**

### 1 Añade la rejilla base antiadherente

### 2 Añade alimentos para gratinar

Añade los alimentos que desees gratinar (proteínas, verduras, etc.).

### 3 Engancha el PowerPod y selecciona el modo

Coloca el PowerPod en el recipiente. Selecciona Recrisp (Volver a gratinar). Cocina durante 5-12 minutos o hasta que los alimentos se calienten.

### 4 Retira la rejilla base antiadherente y sirve

Utiliza un tenedor para retirar la rejilla base antiadherente y, a continuación, sirve el plato. Los recipientes TempGuard se pueden colocar directamente sobre una superficie.

**Sugerencia:** El recipiente pequeño de 1,4 l tiene el tamaño perfecto para las sobras.



CONSULTA LOS  
VÍDEOS SOBRE  
CÓMO EMPEZAR



Utiliza el recipiente pequeño y el grande para cocinar las comidas y las cenas de la semana.

Sigue esta guía para inspirarte y añade tus recetas e ingredientes favoritos como quieras.

## Legenda:

Utiliza los colores siguientes para preparar la comida en cada recipiente.

### Recipiente pequeño

de 1,4 l



### Recipiente grande

de 3,8 l



## Tu guía sencilla para

ALMUERZOS

Bocaditos de coliflor al estilo búfalo con salsa de queso azul, servir con ensalada de pepino y apio



Consulta las páginas 12-13 para ver la receta.

Pechuga de pollo sobre ensalada fresca



Consulta las páginas 26-29 para ver la tabla de freidoras de aire.

## la planificación semanal de comidas

Tacos de salmón (con sobras de salmón de la noche anterior)



Consulta la página 7 para obtener información sobre el recalentamiento.

Panini de pollo, mozzarella y aguacate (con sobras de pollo de la noche anterior)



Consulta la página 7 para obtener información sobre el recalentamiento.

Langostinos teriyaki con pimientos y brócoli



Consulta las páginas 16-17 para crear tu comida CRISPi.

CENAS

Fajitas de ternera



Consulta las páginas 34-35 para ver la receta.

Salmón con hierbas, con patatas, zumaque y pimientos de Padrón



Consulta la página 38 para ver la receta.

Pollo Peri Peri con maíz dulce y patatas fritas



Consulta las páginas 36-37 para ver la receta.

Satay de pollo con salsa de cacahuete



Consulta las páginas 40-41 para ver la receta.

Pasta al horno con tomate y queso, acompañada de una ensalada de tomate fresca



Consulta la página 39 para ver la receta.

# QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER AL ReCrisp (Volver a gratinar)

## QUÉ HACER

Servir los alimentos recalentados inmediatamente
Recalentar las proteínas y el arroz hasta que estén humeantes, con una temperatura central de 75 °C
Dejar que los alimentos se enfríen antes de meterlos en la nevera
Dar la vuelta o voltear los alimentos en mitad de la cocción
Para evitar que las proteínas se sequen y para un recalentamiento uniforme, cortar por la mitad o en rodajas antes de recalentar
Al recalentar guisos, salteados y pastas con salsa, remover regularmente para un recalentamiento uniforme
Al recalentar lasañas, pasteles de carne, tartas y pastas horneadas, primero calentar en el microondas (asegúrate de retirar la rejilla base antiadherente). A continuación, volver a gratinar para conseguir un acabado uniforme

## QUÉ NO HACER

No sobrecargar la rejilla base antiadherente y proporcionar espacio entre las proteínas para que se gratinen más
No recalentar proteínas ni arroz más de una vez
No utilizar papel de horno

# Guía de limpieza

## CRISPi PowerPod

Limpia con un paño húmedo después de cada uso. NUNCA sumerjas el PowerPod en agua o cualquier otro líquido. NUNCA laves el PowerPod en el lavavajillas.

## Recipientes TempWare

Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, frótalos bien y déjalos secar al aire o con un paño después de usarlos. Asegúrate de frotar entre los mangos y la superficie de cristal para eliminar cualquier residuo de jabón o suciedad.

**Nota:** El recipiente de cristal soporta altas temperaturas y se puede sumergir en agua fría cuando está caliente.

## Rejillas base antiadherentes

Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca bien todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso.

## Tapas

Se pueden lavar en el lavavajillas (solo en la rejilla superior) o a mano. Si se lavan a mano, seca bien todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso.

## Adaptador

Se puede lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lava a mano, sécalo bien al aire o con un paño tras cada uso.

# Bocaditos de coliflor estilo búfalo con salsa de queso azul

**Preparación:** 10 minutos | **Cocción:** 10 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE) | **Cantidad:** 1-2 porciones

## Ingredientes

Aceite vegetal en spray,  
el que sea necesario  
40 g de harina de trigo  
½ cucharadita cebolla en polvo  
¼ cucharadita de ajo en polvo  
¼ cucharadita de comino molido  
½ cucharadita de pimiento rojo molido  
Sal marina y pimienta negra molida, al gusto  
70 ml de leche de tu elección  
215 g de coliflor, cortada en ramilletes  
de 4 cm  
30 ml de salsa de búfalo

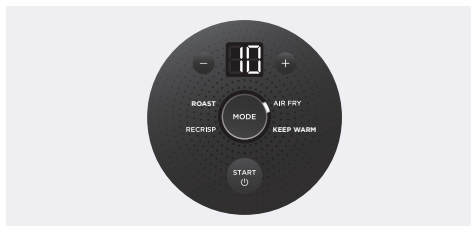
## Salsa de queso azul

30 g de crema agria  
15 g de mayonesa  
40 g de queso azul, desmenuzado  
1 cucharada de zumo de limón  
1 cucharada de cebollino,  
finamente picado  
Sal marina y pimienta negra molida,  
al gusto

## Instrucciones



Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente pequeño y rocía aceite abundantemente. En un recipiente grande, mezcla la harina, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, el comino, el pimiento rojo molido, la sal y la pimienta. Incorpora poco a poco la leche y ve batiendo hasta que se forme una masa suave y espesa. Añade los ramilletes de coliflor y mezcla bien hasta recubrirlos uniformemente. Pasa la coliflor a la rejilla base antiadherente, sacudiendo el exceso de rebozado. Rocía abundantemente con aceite en spray.



Engancha el adaptador al CRISPi PowerPod e mételo en el recipiente. Pulsa **MODE (MODO)** hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 40 minutos y pulsa **START (INICIAR)** para empezar a cocinar.

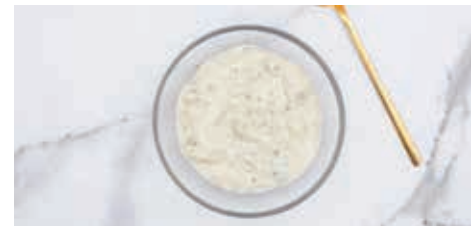


Recipiente pequeño | 1,4 l

Receta fácil



RECETA PARA PRINCIPIANTES



Para preparar la salsa de queso azul, coloca todos los ingredientes en un recipiente pequeño y mézclalo hasta que queden uniformes.



Una vez terminada la cocción, retira la coliflor y mezcla con la salsa de búfalo. Sirve caliente con salsa de queso azul aparte.

## Langostinos con coco

**Preparación:** 15 minutos | **Cocción:** 8 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

**Cantidad:** 2 porciones



### Ingredientes

Aceite vegetal en spray, el que sea necesario

1 cucharada de harina de trigo

½ cucharada de harina de maíz

½ cucharadita de pimienta roja molido

Sal marina y pimienta negra molida, al gusto

1 huevo grande batido

30 g de migas de pan

10 g de coco desecado

120 g de langostinos crudos, descongelados

Salsa de chile dulce, para servir



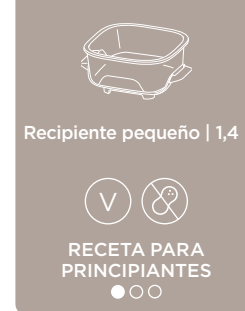
### Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente pequeño** y rocía aceite abundantemente. En un recipiente pequeño, mezcla la harina, la harina de maíz y el pimienta rojo molido, sazona con sal y pimienta y mezcla. En un segundo recipiente pequeño, añade el huevo batido. En un tercer recipiente más grande, mezcla las migas de pan y el coco desecado y mezcla bien.
- 2.** Para preparar los langostinos, primero sécalos dando golpecitos con papel de cocina. En pequeños lotes, recubre los langostinos con la harina condimentada, seguidos del huevo y, por último, las migas de pan y la mezcla de coco, asegurándote de que haya una cobertura uniforme de migas.
- 3.** Pasa los langostinos a la rejilla base antiadherente y luego rocía abundantemente con aceite.
- 4.** Engancha el CRISPi PowerPod al recipiente, pulsa **MODE (MODO)** hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 8 minutos y pulsa **START (INICIAR)** para empezar a cocinar.
- 5.** Cuando se muestren 2 minutos, retira el PowerPod, voltea y vuelve a colocar los langostinos para que queden crujientes. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa **START (INICIAR)** para reanudar la cocción.
- 6.** Cuando la cocción haya terminado, sirve los langostinos crujientes con salsa de chile dulce.

## Tostada de pan de masa madre con queso y chutney de tomate

**Preparación:** 5 minutos | **Cocción:** 12 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

**Cantidad:** 1 porción



### Ingredientes

1 pan de masa madre de 24 cm, cortada en rebanadas de 1 cm de grosor, partidas por la mitad

2 lonchas de queso cheddar, gouda o emmental

½ cucharada de chutney de tomate

Sal marina y pimienta negra molida, al gusto

1 cucharada de mantequilla salada, ablandada



### Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente pequeño.** En una tabla limpia, extiende las dos medias rebanadas de pan de masa madre, cubre una con 2 lonchas del queso que elijas, chutney y sazona con sal y pimienta. Cubre con el resto de la media rebanada de masa madre. Extiende uniformemente la mantequilla ablandada en el exterior de ambas rebanadas y ponlas en la rejilla base antiadherente.
- 2.** Engancha el CRISPi PowerPod al recipiente, pulsa **MODE (MODO)** hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 12 minutos y pulsa **START (INICIAR)** para empezar a cocinar.
- 3.** Cuando se muestren 4 minutos, retira el PowerPod y dale la vuelta a la tostada con unas pinzas con punta de silicona. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa **START (INICIAR)** para reanudar la cocción.
- 4.** Una vez terminada la cocción, retira la tostada de la rejilla base antiadherente y disfrútala caliente.

**SUGERENCIA:** Usa pan sin gluten para adaptar la receta a necesidades dietéticas.

# Mezcla y combina tus proteínas y verduras favoritas



## 1,4L RECIPIENTE PEQUEÑO

1-2 porciones con una comida CRISPI personal.

### Paso 1 Elige tu proteína

Marina o condimenta al gusto

**CARNE DE AVE**

2 MUSLOS DE POLLO DESHUESADOS, CORTADOS POR LA MITAD (90 G CADA UNO)

1 PECHUGA DE POLLO DESHUESADO SIN PIEL (170 G CADA UNA), CORTADA A LA MITAD

6 NUGGETS DE POLLO CONGELADOS

**TERNERA**

1 SOLOMILLO (230 G)

6 ALBÓNDIGAS (15 G CADA UNA)

200 G DE TIRAS DE FILETE

**PESCADO/MARISCOS**

8-10 LANGOSTINOS GRANDES FRESCOS O CONGELADOS (PELADOS, LIMPIOS)

1 FILETE DE SALMÓN (120 G)

**CERDO**

1 CHULETA DE CERDO DESHUESADA (150 G)

2 SALCHICHAS

**PROTEÍNA VEGETAL**

280 G DE TOFU, EXTRA FIRME CORTADO EN TROZOS DE 4 CM

150 G DE CARNE VEGETAL (FRESCA O CONGELADA) CORTADA EN TROZOS DE 4 CM

**CONSEJO:** Para un sabor extra, coloca la proteína en la rejilla base antiadherente en el recipiente y cúbrelo con un pincel de cocina por todos los lados con el marinado deseado. Refrigerar durante 30 minutos o hasta toda la noche.

### Paso 2 Escoge las verduras

Mezcla 1 cucharada de aceite y sazona al gusto

100 G DE JUDÍAS VERDES cortadas

100 G ESPÁRRAGOS limpios, cortados en trozos de 8 cm

1 PIMIENTO (150 G) sin semillas, cortado en cuartos

200 G DE PATATAS NUEVAS BABY cortadas en cuartos

150 G DE COLIFLOR cortada en trozos de 4 cm

150 G DE BONIATO cortado en trozos de 4 cm

120 G DE CALABACÍN cortado en trozos de 4 cm

120 G DE BERENJENA cortada en trozos de 4 cm

120 G DE SETAS cortadas en cuartos

120 G DE PATATAS FRITAS CONGELADAS

120 G DE BONIATOS FRITOS CONGELADOS

¡Mezcla y combina las verduras al gusto!

**CONSEJO:** Si quieres cocinar verduras delicadas como brócoli o judías verdes, para sacar el mejor rendimiento, añádelas más cerca del final de la cocción.

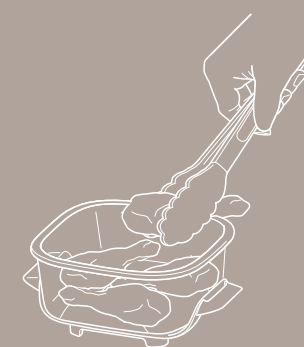
### Paso 3 Cocina en AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

Usa las instrucciones que aparecen a continuación

Coloca las proteínas y las verduras una al lado de la otra en la rejilla base antiadherente. Cocina en AIR FRY (FREÍR CON AIRE). Consulta la tabla siguiente para ver los tiempos de cocción recomendados que reflejan nuestras proteínas recomendadas en el PASO 1.

Tipo de alimento	Tiempo
POLLO	15-20 MIN
TERNERA	8-15 MIN
PESCADO	6-15 MIN
CERDO	12-15 MIN
TOFU/SUSTITUTO DE CARNE	10-15 MIN

Dale la vuelta al contenido en mitad de la cocción para lograr un acabado uniforme.



**NOTA:** Asegúrate de que los alimentos alcancen las temperaturas adecuadas. Consulta en tu Agencia de Normas Alimentarias local las temperaturas recomendadas para cada alimento.

### Paso 4 Remátalo

al gusto

SALSA TERIYAKI

SALSA DE BÚFALO

SALSA PERI PERI

SALSA HOISIN

SALSA BARBACOA

GLASEADO BALSÁMICO

SEMILLAS DE SÉSAMO

CEBOLLAS FRITAS CRUJIENTES

VERDURAS ENCURTIDAS

QUESO DESMENUZADO (PARMESANO, FETA, CABRA, ETC.)

HIERBAS FRESCAS

# Contramuslos de pollo marinados con limón y ajo con calabacín y tomates

**Preparación:** 10 minutos | **Marinado:** más de 3 horas | **Cocción:** 18 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE) | **Cantidad:** 1 porción

## Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva, divididas
- Ralladura de un limón, dividida
- 1 diente de ajo pequeño, pelado y picado
- 1 cucharadita y media de mostaza de Dijon
- 2 contramuslos de pollo deshuesados y sin piel (aprox. 80-90 g cada uno)
- Sal marina y pimienta negra molida, al gusto
- ½ calabacín pequeño (aprox. 120 g), cortado a la mitad y en trozos de 4 cm
- 6 tomates cherry
- Rodajas de limón, para servir
- Perejil fresco, picado, para servir

## Instrucciones



**Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente pequeño** y rocía aceite abundantemente. En un recipiente pequeño, combina 1 cucharada y media de aceite de oliva, ¾ de ralladura de limón, ajo, mostaza de Dijon, muslos de pollo, sal y pimienta. Mezcla bien y luego pásalo a la rejilla base antiadherente.



En un recipiente pequeño, mezcla el calabacín y los tomates con el aceite de oliva restante, la ralladura de limón y sazón con sal y pimienta. Pásalo a la rejilla base antiadherente. Coloca la tapa en el recipiente y déjalo en la nevera durante al menos 3 horas o toda la noche.

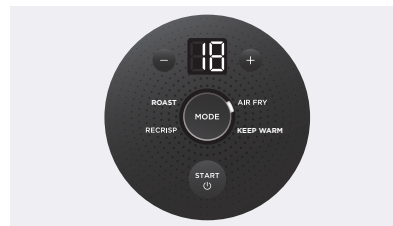


Recipiente pequeño | 1,4 l

**Receta fácil**



RECETA PARA PRINCIPIANTES



Saca el recipiente de la nevera. Retira la tapa y engancha el CRISPI PowerPod en el recipiente, con la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 18 minutos y pulsa **START (INICIAR)** para empezar a cocinar.



Cuando se muestren 5 minutos, retira el PowerPod, dale la vuelta a los muslos de pollo y remueve las verduras. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa **START (INICIAR)** para reanudar la cocción.



Cuando termine la cocción, comprueba que la temperatura interna del pollo sea de 75 °C usando un termómetro externo. Saca los muslos de pollo, el calabacín y los tomates a un plato y vierte el jugo restante en la parte inferior del recipiente. Sirvelo con rodajas de limón y perejil picado.



## Pollo a la parmesana

**Preparación:** 10 minutos | **Cocción:** 18 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

**Cantidad:** 1 porción



Recipiente pequeño | 1,4 l



RECETA PARA  
PRINCIPIANTES ● ○ ○

### Ingredientes

Aceite vegetal en spray, el que sea necesario

1 cucharada de harina de trigo

1/4 cucharadita de orégano

Sal marina y pimienta negra molida, al gusto

1 huevo pequeño batido

3 cucharadas de migas de pan

1 cucharada y media de queso parmesano rallado finamente

1 pechuga de pollo (175-200 g), aplanada a 1 cm de grosor

2 cucharadas de salsa de tomate (passata)

30 g de mozzarella rallada

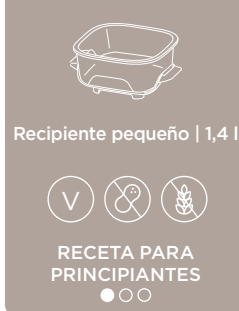
Albahaca fresca, para decorar

### Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente pequeño** y rocía aceite abundantemente. Añade la harina a un recipiente mediano y sazona con orégano, sal y pimienta. Añade el huevo batido a un recipiente mediano separado. En un tercer recipiente mediano, mezcla el pan rallado y el queso parmesano.
- 2.** Sumerge ambos lados del pollo en la harina, luego en el huevo, seguido de las migas de pan y pásalo a la rejilla base antiadherente.
- 3.** Engancha el CRISPi PowerPod al recipiente, pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR AL AIRE)**, ajusta el tiempo a 18 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar. Cuando se muestren 9 minutos, retira el PowerPod y, con las pinzas con punta de silicona, dale la vuelta suavemente al pollo. Vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente para reanudar la cocción.
- 4.** Cuando se muestren 3 minutos, retira el PowerPod y extiende la salsa de tomate (passata) sobre el pollo seguido de una capa uniforme de mozzarella rallada. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.
- 5.** Cuando termine la cocción, comprueba que la temperatura interna del pollo sea de 75 °C usando un termómetro externo. Cubre el pollo a la parmesana con albahaca fresca y sirve inmediatamente.

# Paneer tikka con pimiento verde

**Preparación:** 10 minutos | **Marinado:** más de 3 horas | **Cocción:** 13 minutos  
**Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE) | **Cantidad:** 2 porciones



## Ingredientes

1 cucharada de aceite vegetal  
3 cucharadas de yogur natural  
1 diente de ajo pequeño pelado y picado  
1 cucharadita de jengibre fresco pelado y picado  
1 cucharadita de zumo de limón  
1 cucharadita de chile en polvo  
¼ cucharadita de cúrcuma molida  
½ cucharadita de comino molido  
½ cucharadita de cilantro molido  
Sal marina, al gusto  
225 g de paneer, cortado en trozos de 12 x 3 cm  
1 pimiento verde pequeño a medio, cortado en trozos de 3 cm  
Cilantro fresco, picado, para servir  
Yogur natural, para servir  
Cuñas de limón, para servir  
Pan naan, para servir

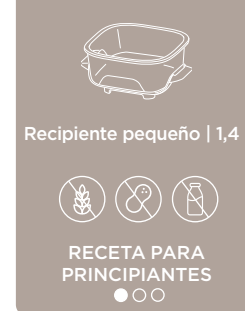


## Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente pequeño.** En un recipiente grande, mezcla el aceite vegetal, el yogur, el ajo, el jengibre, el zumo de limón, el chile en polvo, la cúrcuma, el comino molido, el cilantro molido y la sal.
- 2. Añade el paneer y los pimientos al recipiente y cubre con la mezcla tikka.** Pásalo a la rejilla base antiadherente y luego pon la tapa en el recipiente. Marina en la nevera durante al menos 3 horas o durante la noche.
- 3. Retira el recipiente de la nevera, quita la tapa y rocía aceite.** Engancha el CRISPi PowerPod al recipiente, pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR AL AIRE)**, ajusta el tiempo a 13 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.
- 4. Cuando aparezcan 4 minutos, retira el PowerPod, mezcla el paneer y las verduras.** Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.
- 5. Una vez terminada la cocción, sácalo de la rejilla base antiadherente y sírvelo con cilantro fresco, yogur, rodajas de limón y pan naan.**

# Bacalao con pesto rojo y prosciutto con verduras baby

**Preparación:** 10 minutos | **Cocción:** 15 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)  
**Cantidad:** 2 porciones



## Ingredientes

100 g de espárragos, recortados, cortados en trozos de 4 cm  
70 g de maíz dulce baby, cortado a la mitad  
80 g de guisantes dulces  
1 cucharadita de aceite de oliva  
Sal marina y pimienta negra molida, al gusto  
2 cucharadas de pesto rojo  
2 lomos de bacalao (120 g cada uno), no más gruesos de 2 cm  
4 lonchas de prosciutto



## Instrucciones

- 1. En el recipiente pequeño (sin la rejilla base antiadherente), revuelve las verduras con aceite, sal y pimienta.** Sazona los trozos de bacalao con sal y pimienta y frótalos con pesto rojo. Coloca 2 lonchas de prosciutto superpuestas en forma de cruz sobre una tabla de picar. Coloca un solomillo de bacalao encima y dobla el prosciutto para hacer un paquete. Repite el proceso con el resto del bacalao y pon ambos trozos de bacalao encima de las verduras en el recipiente.
- 2. Engancha el CRISPi PowerPod al recipiente, pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine AIR FRY (FREÍR AL AIRE), ajusta el tiempo a 15 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.**
- 3. Cuando se muestren 6 minutos, retira el PowerPod.** Retira el bacalao, colócalo en una tabla de picar y echa las verduras. Da la vuelta al bacalao y luego vuelve a colocarlo sobre las verduras. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.
- 4. Cuando la cocción haya terminado, sirve el bacalao envuelto en prosciutto con las verduras.**

# Plátanos caramelizados

**Preparación:** 5 minutos | **Cocción:** 12 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

**Cantidad:** 2 porciones



Recipiente pequeño | 1,4 l



RECETA PARA  
PRINCIPIANTES  
●○○

## Ingredientes

2 plátanos pequeños, pelados y cortados a la mitad

1 1/2 cucharadas de azúcar moreno claro suave

1/4 de cucharadita de canela molida

Yogur griego, para servir

Nueces pecanas picadas, para servir

## Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente pequeño.** Añade los plátanos a la rejilla base antiadherente con el lado cortado hacia arriba. Cubre con una capa uniforme de azúcar moreno y espolvorea con canela.
- 2. Engancha el CRISPi PowerPod al recipiente,** pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR AL AIRE)**, ajusta el tiempo a 12 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.
- 3. Una vez terminada la cocción,** deja que se enfríe durante unos minutos. Sirve con yogur griego y nueces pecanas picadas.



# Tabla de cocción para el recipiente pequeño de 1,4 l

**NOTA:** Instala la rejilla base antiadherente antes de cocinar.

**LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SOLO SE APLICAN A ESTAS CANTIDADES**

**\*NOTA:** Cuando cocines patatas fritas caseras, sumérgelas en agua fría durante 30 minutos, enjuágalas y sécalas con golpecitos antes de cocinarlas.



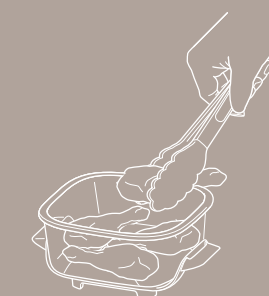
**NIVEL DE REJILLA BASE ANTIADHERENTE**

**CONSEJO:** Da la vuelta a los alimentos durante la cocción para garantizar una preparación uniforme.

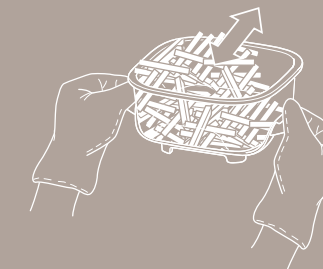
INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	FUNCIÓN	TIEMPO	INTERACCIÓN
<b>VERDURAS</b>						
Espárragos	200 g	En mitades	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	5-7 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Calabacín	200 g	Cortar en rodajas de 2 cm	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-10 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Pimientos	2	Cortar en cuartos	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-10 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Brócoli	200 g	En ramilletes de 2,5 cm	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-12 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Calabaza violín	200 g	En trozos de 2 cm	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-18 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Mazorcas de maíz	4	Sin cortar	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-10 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Coliflor	200 g	En ramilletes de 2,5 cm	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	9-14 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Judías verdes	150 g	Sin los extremos	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	7-10 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Champiñones	150 g	Lavar y cortar en cuartos	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-15 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas baby	200 g	Cortar en cuartos	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-20 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Boniatos	200 g	En trozos de 1,5 cm	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-20 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas fritas caseras finas*	200 g	Cortar en palitos de 1 cm de ancho	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	22-24 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas fritas caseras gruesas*	200 g	Cortar en barras de 2 cm de ancho	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	30-32 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
<b>CARNE DE AVE</b>						
Pechugas de pollo	2 (200 g cada una)	Deshuesadas	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	22-25 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Contramuslo de pollo, con hueso	2 (150-170 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	18-22 min	Nada
Contramuslo de pollo, deshuesado	2-3 (90 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-18 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Muslitos de pollo	2-3 (120 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	17-20 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Alitas de pollo	250 g	Cortar por la articulación	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-25 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
<b>PESCADO</b>						
Filetes de salmón	2 (115 g cada unidad)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-14 min	Nada
Langostinos	165 g	Pelados	Mezclar con 1 cucharadita de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	4-6 min	Remover en mitad de la cocción
Pastel de pescado	2 (145 g cada unidad)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	13-15 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>COMIDA VEGETARIANA</b>						
Queso halloumi	Bloque de 225 g	Cortar en dados de 2 cm	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-10 min	Remover en mitad de la cocción
Tofu, extrafirme	280 g	Cortar en dados de 2 cm	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-12 min	Remover en mitad de la cocción

**Para obtener los mejores resultados, agita o voltea con frecuencia.**

Para obtener los mejores resultados, da la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción. Te recomendamos que vigiles con frecuencia tus alimentos y que les des la vuelta con pinzas con punta de silicona para garantizar los resultados deseados. Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.



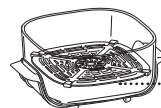
0



# Tabla de cocción para el recipiente pequeño de 1,4 l, continuación

**NOTA:** Instala la rejilla base antiadherente antes de cocinar.

**LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SOLO SE APLICAN A ESTAS CANTIDADES**



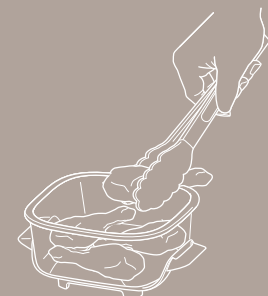
**NIVEL DE REJILLA BASE ANTIADHERENTE**

**CONSEJO:** Da la vuelta a los alimentos durante la cocción para garantizar una preparación uniforme.

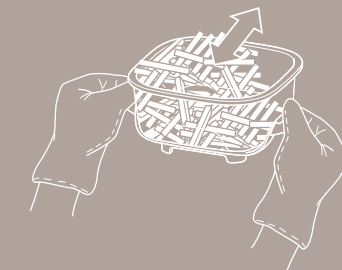
INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	FUNCIÓN	TIEMPO	INTERACCIÓN
<b>TERNERA</b>						
Albóndigas, frescas	250 g (15 g cada una)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	6-8 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Filete de costilla, corte grueso	1 (380 g)	Para obtener los mejores resultados, precalentar la unidad durante 5 minutos antes de cocinar	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	9-12 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Bistec, cuarto trasero o filete de solomillo	1 (230 g)	Para obtener los mejores resultados, precalentar la unidad durante 5 minutos antes de cocinar	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	7-10 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>CERDO</b>						
Salchichas	5	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	14-18 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Beicon	4 lonchas	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	4-6 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Beicon	3 lonchas de tocino	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	5-8 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Chuleta de cerdo de corte grueso	1 con hueso (250 g)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-19 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>CORDERO</b>						
Chuletas de cordero	2 (100 g cada unidad)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-11 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>						
Nuggets de pollo	250 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-12 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Pollo a la Kiev	2	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	16-20 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Hamburguesa, congelada	1 hamburguesa (110 g)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	17-20 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Palitos de pescado	6	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	11-13 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Filetes de pescado empanados/rebozados	2 (100 g cada unidad)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	16-20 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Scampi	200 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-13 min	Remover en mitad de la cocción
Patatas fritas	230 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	12-15 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Boniatos fritos	230 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	12-14 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas gajo	250 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	16-20 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Salchichas vegetARIANAS	6	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	11-13 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Hamburguesa vegetariana	2	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	12-15 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Nuggets vegetarianos	200 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	12-15 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas hash browns	4	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-18 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Aros de cebolla	150 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	9-11 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas asadas	250 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	16-20 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción

**Para obtener los mejores resultados, agita o voltea con frecuencia.**

Para obtener los mejores resultados, da la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción. Te recomendamos que vigiles con frecuencia tus alimentos y que les des la vuelta con pinzas con punta de silicona para garantizar los resultados deseados. Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.



0



# Alitas glaseadas con teriyaki

**Preparación:** 5 minutos | **Cocción:** 40 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE) | **Cantidad:** 4-6 porciones

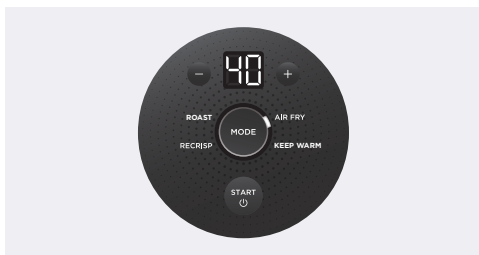
## Ingredientes

- 1,2 kg de alitas de pollo frescas
- Sal marina y pimienta negra molida, al gusto
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 100 ml de salsa teriyaki
- 2 cebolletas, cortadas en rodajas finas
- 1 cucharadita de semillas de sésamo

## Instrucciones



Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande. Añade las alitas de pollo, la sal, la pimienta y el aceite al recipiente y mezcla.



Engancha el adaptador al CRISPi PowerPod e instala en el recipiente. Pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 40 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.



Recipiente grande | 3,8 l

**Receta fácil**



RECETA PARA PRINCIPIANTES



Cuando se muestren 20 minutos, retira el PowerPod con el adaptador enganchado y voltea las alitas con pinzas con punta de silicona. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción. Repite este proceso de nuevo cuando se muestren 8 minutos.



Cuando termine la cocción, asegúrate de que la temperatura interna de las alitas sea de 75 °C usando un termómetro externo. Transfiere a un recipiente grande, añade la salsa teriyaki y mezcla para cubrir. Adorna con cebolletas y semillas de sésamo.

# Berenjena rellena con mozzarella

**Preparación:** 15 minutos | **Cocción:** 27 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

**Cantidad:** 2 porciones



## Ingredientes

1 berenjena grande (aprox. 300 g), caña retirada, cortada a la mitad

1 cucharada y media de aceite de oliva

Sal marina y pimienta negra molida, al gusto

60 g de salsa de tomate y albahaca

60 g de tomates cherry, cortados en cuartos

8 hojas grandes de albahaca picadas

60 g de mozzarella fresca (½ bola), secada con papel, cortada en dados de 1 cm

20 g de parmesano rallado o equivalente vegetariano

Ensalada de tomate o de verduras, para servir, opcional



## Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande.** Unta la carne de las berenjenas con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta. Coloca el lado cortado de berenjena hacia abajo sobre la rejilla base antiadherente.
- 2.** Coloca el adaptador en el recipiente y, a continuación, instala el CRISPi PowerPod en el adaptador. Pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 20 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.
- 3.** En un recipiente grande, mezcla la salsa de tomate y albahaca, los tomates cherry, la mozzarella, la albahaca, la sal y la pimienta y resérvala a un lado.
- 4.** Una vez terminada la cocción, pasa las berenjenas a una tabla de cortar, ahueca ligeramente la carne con una cuchara y pica en trozos gruesos. Añade la carne de berenjena a la mezcla de tomate y mezcla. Añade la piel de berenjena a la rejilla base antiadherente, rellena con la mezcla preparada y cubre con queso parmesano.
- 5.** Vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente, selecciona **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 7 minutos y pulsa START (INICIAR) para comenzar la cocción.
- 6.** Una vez terminada la cocción, corta las berenjenas rellenas por la mitad y sírvelas con una ensalada de verduras o tomates según lo desee.

# Edamame de jengibre y ajo

**Preparación:** 5 minutos | **Cocción:** 12 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

**Cantidad:** 4-6 porciones



## Ingredientes

500 g de soja edamame congelada en cápsulas

1 cucharada de aceite de chile o sésamo

2 cucharadas de salsa de soja oscura o tamari para el equivalente sin gluten

¾ cucharada de jengibre picado

1 diente de ajo, pelado y picado

Sal marina y pimienta negra molida, al gusto

1 cucharadita de semillas de sésamo

Copos de chile, para servir, opcional



## Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande.** En un recipiente grande, mezcla el edamame con el aceite de chile o sésamo, la salsa de soja, el jengibre, el ajo, la sal y la pimienta y, a continuación, colóquelo en la rejilla base antiadherente.
- 2.** Coloca el adaptador en el recipiente y, a continuación, instala el CRISPi PowerPod en el adaptador. Pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 12 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.
- 3.** Cuando se muestren 3 minutos, retira el PowerPod y mezcla el edamame con las pinzas con punta de silicona. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.
- 4.** Una vez terminada la cocción, pasa el edamame a una fuente y cúbrelo con semillas de sésamo, copos de chile y cualquier marinado en el fondo del recipiente.

# Fajitas de ternera

**Preparación:** 15 minutos | **Cocción:** 22 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)

**Cantidad:** 4-6 porciones



Recipiente grande | 3,8 l



RECETA PARA PRINCIPIANTES



## Ingredientes

- 4 pimientos medianos, cortados en rodajas de 1 cm
- 2 cebollas rojas, peladas, cortadas en rodajas de ½ cm
- 3 cucharadas de aceite vegetal, divididas
- 2 cucharadas de sazónador para fajitas, dividido
- Sal marina y pimienta negra molida, al gusto
- 3 bistecs (aprox. 225 g cada uno), cortados en tiras de ½ cm
- 8-12 tortillas mexicanas de 24 cm (usa tortillas sin gluten para la comida sin gluten)

## Guarnición (opcional)

- Guacamole
- Crema agria
- Salsa
- Queso cheddar rallado

**SUGERENCIA:** cubre con aceite de chile para darle un poco de chispa.

## Instrucciones

### 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande.

En un recipiente grande, mezcla los pimientos y las cebollas con 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada y media de sazónador para fajitas, sal y pimienta y, a continuación, pásalos a la rejilla base antiadherente.

### 2. Coloca el adaptador en el recipiente y, a continuación, instala el CRISPi PowerPod en el adaptador. Pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 10 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar. Cuando se muestren 5 minutos, retira el PowerPod y mezcla las verduras con pinzas con punta de silicona. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.

### 3. Una vez terminada la cocción, mezcla la ternera con el aceite restante y un sazónador para fajitas y sazona con sal y pimienta. Añade el ternero al recipiente encima de las verduras. Vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente, selecciona **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo en 12 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.

### 4. Cuando se muestren 4 minutos, retira el PowerPod y mezcla la ternera solo con pinzas con punta de silicona. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.

### 5. Cuando la cocción haya terminado, sirve las fajitas de carne con tortillas mexicanas y coberturas al gusto.



# Pollo Peri Peri

**Preparación:** 5 minutos | **Precalentado:** 5 minutos | **Cocción:** 55 minutos | **Función:** ROAST (ASAR) | **Cantidad:** 4 porciones

## Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
  - 1 cucharadita de pimentón ahumado
  - 1 cucharadita de pimienta roja molida
  - ¼ cucharadita de copos de chile
  - ½ cucharadita de cebolla en polvo
  - ½ cucharadita de cilantro molido
  - 1 cucharadita de orégano seco
  - ½ cucharadita de sal marina fina
  - ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1,5 kg de pollo mediano, cortado abierto o por la mitad  
Patatas fritas, maíz dulce y ensalada, para servir (opcional)

## Instrucciones



**Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande.** Añade todos los ingredientes excepto el pollo en un recipiente grande y mézclalo hasta convertirse en una pasta.

Una vez combinado, añade el pollo cortado abierto o a la mitad al recipiente y frótalo con marinado para cubrirlo uniformemente. Cubre y deja marinar en la nevera durante al menos 1 hora y hasta 24 horas.



Cuando esté listo para cocinar, precalienta la unidad durante 5 minutos. Coloca el adaptador en el recipiente y, a continuación, instala el CRISPi PowerPod en el adaptador. Pulsa **MODE (MODO)** hasta que se ilumine **ROAST (ASAR)**, ajusta el tiempo en 5 minutos y pulsa **START (INICIAR)**.



Recipiente grande | 3,8 l

**Receta fácil**



RECETA INTERMEDIA



COMIDA PRINCIPAL

COMIDA PRINCIPAL



Una vez precalentado, añade la pechuga de pollo hacia abajo en la rejilla base antiadherente. Vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente, pulsa **MODE (MODO)** hasta que se ilumine **ROAST (ASAR)**, ajusta el tiempo a 55 minutos y pulsa **START (INICIAR)** para empezar a cocinar.



Cuando se muestren 35 minutos, retira el PowerPod y da la vuelta al pollo. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa **START (INICIAR)** para reanudar la cocción.



Cuando termine la cocción, asegúrate de que el pollo esté lo bastante crujiente y comprueba que su temperatura interna sea de 75 °C usando un termómetro externo. Retira el pollo a una tabla y déjalo reposar durante 15 minutos. Recomendamos servir con patatas fritas y maíz dulce.

# Salmón con hierbas, con patatas con zumaque y pimientos de Padrón

**Preparación:** 15 minutos | **Cocción:** 40 minutos | **Función:** ROAST (ASAR)  
**Cantidad:** 4 porciones



## Ingredientes

750 g de patatas baby, cortadas por la mitad  
2 cucharadas de aceite de girasol, divididas  
1 cucharadita de zumaque  
Sal marina y pimienta negra molida, al gusto  
1 guarnición de medio salmón (500 g), con piel  
Ralladura de 1 limón  
5 g de eneldo fresco, picado  
10 g de perejil fresco, picado  
130 g de pimientos de Padrón



## Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande.** En un recipiente grande, mezcla las patatas con 1 cucharada de aceite, zumaque, sal y pimienta y, a continuación, colócalas en la rejilla base antiadherente. Engancha el adaptador al CRISPI PowerPod e instala en el recipiente. Pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **ROAST (ASAR)**, ajusta el tiempo a 22 minutos y pulsa START (INICIAR) para comenzar la cocción.
- 2.** Para preparar el salmón, colócalo sobre una tabla de cortar con el lado de la carne hacia abajo y haz 3 cortes verticales a través de la piel y la carne, con cuidado de no cortar del todo. Recubre uniformemente el pescado por todos los lados con media cucharada de aceite, ralladura de limón, sal y pimienta. Rellena los tres cortes de la piel con eneldo y perejil y pon el pescado aparte.
- 3.** En un recipiente mediano, mezcla los pimientos de Padrón con el resto del aceite y la sal, y resérvalos a un lado.
- 4.** Cuando se muestren 7 minutos, retira el PowerPod y mezcla las patatas con las pinzas con punta de silicona. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.
- 5.** Una vez terminada la cocción, retira el PowerPod, mezcla las patatas y coloca el salmón sobre las patatas, con la piel hacia arriba. Vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente configurado como **ROAST (ASAR)**, ajusta el tiempo a 18 minutos y pulsa START (INICIAR) para comenzar a cocinar.
- 6.** Cuando se muestren 7 minutos, retira el PowerPod, añade los pimientos de Padrón alrededor del salmón, vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.
- 7.** Cuando la cocción haya terminado, sirve el salmón con patatas y pimientos de Padrón.

# Pasta al horno con tomate y queso

**Preparación:** 5 minutos | **Cocción:** 18 minutos | **Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE)  
**Cantidad:** 4-6 porciones



## Ingredientes

400 g de pasta farfalle cruda (750 g cocida)  
**\*usar mientras esté caliente**  
1 cucharada de aceite de oliva  
800 ml de salsa de tomate (passata)  
1 cucharada de alcaparras picadas  
6 cucharadas de tomates secos, picados  
½ cucharadita de ajo en polvo  
6 cucharadas de parmesano o equivalente vegetariano, dividido  
Sal marina y pimienta negra molida, al gusto  
20 g de albahaca fresca, finamente picada  
140 g de mozzarella rallada



## Instrucciones

- 1. En el recipiente grande (sin rejilla base antiadherente),** añade la pasta caliente cocida, el aceite, la salsa de tomate (passata), las alcaparras, los tomates deshidratados, el ajo en polvo, 2 cucharadas de queso parmesano, la sal y la pimienta y mezcla para dejarlo uniforme.
- 2.** Engancha el adaptador al CRISPI PowerPod e instala en el recipiente. Pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 14 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar. Cuando aparezcan 7 minutos, retira el PowerPod y remueve. Vuelve a poner el PowerPod en el recipiente y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción. Cuando hayas terminado de cocinar, retira el PowerPod, añade la albahaca y remueve. Cubre con mozzarella rallada y el resto de parmesano.
- 3.** Vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente, selecciona **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo en 4 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.
- 4.** Cuando la cocción haya terminado, sirve y come caliente.

**SUGERENCIA:** puedes sustituir la pasta farfalle por cualquier forma o cambiarla por una sin gluten.

# Satay de pollo con salsa de cacahuete

**Preparación:** 17 minutos | **Cocción:** 15 minutos | **Marinado:** Más de 1 hora

**Función:** AIR FRY (FREÍR CON AIRE) | **Cantidad:** 2-4 porciones



Recipiente grande | 3,8 l

RECETA PARA PRINCIPIANTES

## Marinado

400 g de minifiletos de pollo  
1 cucharada de aceite de coco, derretido  
2 cucharadas de salsa de soja  
1 diente de ajo, pelado y picado  
¼ cucharadita de copos de chile  
2 cucharaditas de jengibre fresco picado  
½ cucharadita de cúrcuma  
Ralladura de 1 lima grande  
(guardar el zumo para la salsa)  
Moler la pimienta negra, al gusto

## Salsa de cacahuete

1 cucharada de salsa de soja o tamari para el equivalente sin gluten  
1 cucharada de sirope de arce  
¾ cucharadita de salsa de pescado  
¼ cucharadita de copos de chile  
Zumo de 1 lima (lima de marinada)  
50 g de crema de cacahuete suave  
35 g de crema de coco  
1 cucharadita de curry en polvo

## Coberturas:

Cacahuets tostados  
Cilantro  
Rodajas de lima

## Instrucciones

- 1. Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande.** En un recipiente mediano, añade todos los ingredientes de la marinada y mezcla para combinar. Mezcla los filetes de pollo para cubrir uniformemente el marinado y déjalos en la nevera durante al menos 1 hora o toda la noche.
- 2.** En un recipiente pequeño, mezcla todos los ingredientes de la salsa de cacahuete para formar una pasta suave. Si la pasta es demasiado espesa, añade un poco de agua para aflojarla. Resérvalo.
- 3.** Una vez marinados, coloca los minifiletos en la rejilla base antiadherente en una capa uniforme sobre la rejilla. Engancha el adaptador al CRISPi PowerPod e instala en el recipiente. Pulsa **MODE (MODO)** hasta que se ilumine **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo a 15 minutos y pulsa **START (INICIAR)** para empezar a cocinar.
- 4.** Cuando se muestren 5 minutos, retira el PowerPod y dale la vuelta al pollo con las pinzas con punta de silicona. Vuelve a colocar el PowerPod en el adaptador y pulsa **START (INICIAR)** para reanudar la cocción.
- 5.** Cuando termine la cocción, comprueba que la temperatura interna del pollo sea de 75 °C usando un termómetro externo. Sirve el pollo con salsa de cacahuete y adorna con cacahuets tostados secos, cilantro y una pizca de lima.



# Cordero rebozado con pesto de menta con verduras y queso feta

**Preparación:** 20 minutos | **Precaentado:** 5 minutos | **Cocción:** 37-42 minutos  
**Función:** ROAST (ASAR) y AIR FRY (FREÍR CON AIRE) | **Cantidad:** 4-6 porciones



## Ingredientes

- 10 g de hojas de perejil fresco
- 10 g de hojas de menta fresca
- 1 diente de ajo pelado
- 30 g de piñones
- Ralladura y zumo de medio limón
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, divididas
- Sal marina y pimienta negra molida, al gusto
- 25 g de migas de pan
- 2 costillas de cordero recortadas a la francesa (500 g cada una) a temperatura ambiente durante 1 hora antes de cocinarlas
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 400 g de calabacín, cortado a la mitad en trozos de 1 cm
- 300 g de espárragos, sin tallos, cortados en trozos de 5 cm
- 200 g de guisantes congelados
- 2 cucharadas de menta fresca picada
- 150 g de queso feta
- Rodajas de limón, para servir

## Instrucciones

1. Para preparar el pesto, añada perejil, menta, ajo, piñones, ralladura de limón, zumo de limón, 6 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta a una batidora. Mezcla los ingredientes hasta que se combinen, pero conservando algo de textura. Añade la mezcla a un recipiente pequeño y mézclala con pan rallado.
2. Para preparar el cordero, cepilla ambas costillas de cordero por toda la superficie con mostaza y cubre con pesto de menta, presionando hacia abajo para que se peguen y así crear una corteza alrededor de la parte superior, inferior y los lados del cordero.
3. Cuando esté listo para cocinar, precalienta la unidad durante 5 minutos. **Inserta la rejilla base antiadherente en el recipiente grande.** Engancha el adaptador al CRISPi PowerPod, instálalo en el recipiente y, a continuación, instala el CRISPi PowerPod en el adaptador. Pulsa MODE (MODO) hasta que se ilumine **ROAST (ASAR)**, ajusta el tiempo en 5 minutos y pulsa START (INICIAR).
4. Una vez precalentados, pase las costillas de cordero preparadas a la rejilla base antiadherente. Añade el cordero de forma que los huesos queden hacia dentro y hacia arriba, hacia el centro del recipiente, y entrelazados. Vuelva a colocar el PowerPod en el recipiente, pulse MODE (MODO) hasta que se ilumine **ROAST (ASAR)** y ajuste el tiempo en 25-30 minutos, dependiendo de la realización deseada. Pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar.
5. Una vez terminada la cocción, saca las costillas de cordero a una tabla y deja reposar mientras cocinas las verduras. Añade el calabacín, los espárragos y los guisantes a la rejilla base antiadherente, sazona con sal y pimienta y mezcla con aceite de oliva. Vuelve a colocar el PowerPod en el recipiente, selecciona **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**, ajusta el tiempo en 12 minutos y pulsa START (INICIAR) para empezar a cocinar. Cuando se muestren 5 minutos, retira el PowerPod y mezcla las verduras. Vuelve a colocar el PowerPod en el adaptador y pulsa START (INICIAR) para reanudar la cocción.
6. Cuando la cocción haya terminado, mezcla las verduras con menta fresca y queso feta. Sácalo a una fuente y sírvelo con rodajas de limón y cordero rebozado.



# Tabla de cocción para el recipiente grande de 3,8 l

**NOTA:** Instala la rejilla base antiadherente antes de cocinar.

**LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SOLO SE APLICAN A ESTAS CANTIDADES**

**\*NOTA:** Cuando cocines patatas fritas caseras, sumérgelas en agua fría durante 30 minutos, enjuágalas y sécalas con golpecitos antes de cocinarlas.



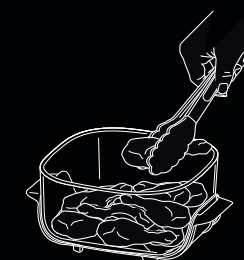
**NIVEL DE REJILLA BASE ANTIADHERENTE**

**CONSEJO:** Da la vuelta a los alimentos durante la cocción para garantizar una preparación uniforme.

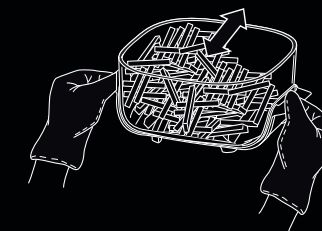
INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	FUNCIÓN	TIEMPO	INTERACCIÓN
<b>VERDURAS</b>						
Espárragos	400 g	Cortar por la mitad horizontalmente, tallos recortados	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-10 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Pimientos	4 (600 g)	Completos, dar la vuelta en mitad de la cocción	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-24 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Brócoli	400 g	En ramilletes de 2,5 cm	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	9-13 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Calabaza violín	500 g	En trozos de 2 cm	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-20 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Mazorca de maíz	4 mazorcas	Enteras, peladas y sin los extremos	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	13-16 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Coliflor	600 g	En ramilletes de 2,5 cm	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	11-15 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Judías verdes	400 g	Sin los extremos	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-18 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Champiñones	400 g	Lavar y cortar en cuartos	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-15 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Boniato	700 g	En trozos de 1,5 cm	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	18-22 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas baby	700 g	En mitades	Mezclar con 2 cucharadas de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-25 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas fritas caseras finas*	500 g	Cortar en palitos de 1 cm de ancho	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	28-30 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas fritas caseras gruesas*	500 g	Cortar en palitos de 2 cm de ancho	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	30-32 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Calabacín	600 g	Cortar en rodajas de 2 cm	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-14 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
<b>CARNE DE AVE</b>						
Jamoncitos de pollo	6 (120 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	18-22 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Alitas de pollo	1,2 kg	Cortar por la articulación	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	40-45 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Pechuga de pollo	4 (200 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	23-26 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Contramuslo de pollo con hueso	4-6 (150-170 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-24 min	Nada
Contramuslo de pollo deshuesado	4-6 (90 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	17-19 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción

**Para obtener los mejores resultados, agita o voltea con frecuencia.**

Para obtener los mejores resultados, da la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción. Te recomendamos que vigiles con frecuencia tus alimentos y que les des la vuelta con pinzas con punta de silicona para garantizar los resultados deseados. Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.



0



# Tabla de cocción para el recipiente grande de 3,8 l, continuación

**NOTA:** Instala la rejilla base antiadherente antes de cocinar.

**LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SOLO SE APLICAN A ESTAS CANTIDADES**



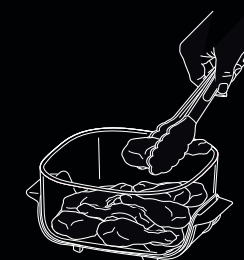
NIVEL DE REJILLA BASE ANTIADHERENTE

**CONSEJO:** Da la vuelta a los alimentos durante la cocción para garantizar una preparación uniforme.

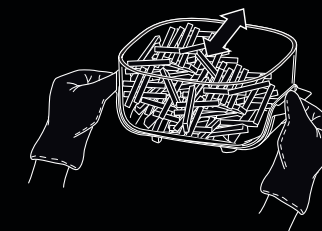
INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	FUNCIÓN	TIEMPO	INTERACCIÓN
<b>PESCADO</b>						
Pasteles de pescado	4	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	16-18 min	Da la vuelta en mitad de la cocción
Filetes de salmón	4-6 filetes (120 g cada uno)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	12-14 min	Nada
Langostinos	330 g	Entero, pelados	Mezclar con 1 cucharada de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	5-7 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>TERNERA</b>						
Hamburguesas	4-6 (115 g cada una)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-15 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Albóndigas, frescas	500 g (15 g cada una)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-10 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Filetes	2 filetes (230 g cada uno)	Para obtener los mejores resultados, precalienta la unidad durante 5 minutos antes de cocinar	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	8-11 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>CORDERO</b>						
Chuletas de cordero	4-6 (100 g cada una)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-15 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>CERDO</b>						
Beicon	6 lonchas	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	7-9 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Beicon veteadado	6 lonchas	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	6-8 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Chuletas de cerdo	3 con hueso (250 g cada unidad)	Nada	Pincelar con aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-25 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Salchichas	10 salchichas	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	17-20 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
<b>COMIDA VEGETARIANA</b>						
Queso halloumi	2 bloques de 225 g	Cortar en dados de 2 cm	Mezclar con 2 cucharadas de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-12 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Tofu, extrafirme	2 bloques de 280 g	Cortar en dados de 2 cm	Mezclar con 2 cucharadas de aceite	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-14 min	Remover en mitad de la cocción

**Para obtener los mejores resultados, agita o voltea con frecuencia.**

Para obtener los mejores resultados, da la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción. Te recomendamos que vigiles con frecuencia tus alimentos y que les des la vuelta con pinzas con punta de silicona para garantizar los resultados deseados. Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.



0



# Tabla de cocción para el recipiente grande de 3,8 l, continuación

**NOTA:** Instala la rejilla base antiadherente antes de cocinar.

**LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SOLO SE APLICAN A ESTAS CANTIDADES**



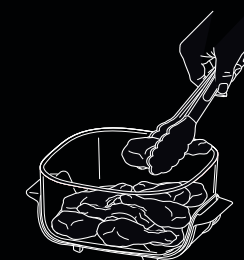
**NIVEL DE REJILLA BASE ANTIADHERENTE**

**CONSEJO:** Da la vuelta a los alimentos durante la cocción para garantizar una preparación uniforme.

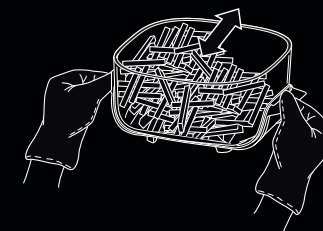
INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	FUNCIÓN	TIEMPO	INTERACCIÓN
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>						
Palitos de pescado	10	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	13-15 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Filetes de pescado rebozados/empanados	4 (100 g cada uno)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	18-22 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Nuggets de pollo	600 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	12-15 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Pollo a la Kiev	4	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	18-22 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Hamburguesas de ternera	4 hamburguesas (110 g)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	18-22 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Hamburguesas vegetarianas	4	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	15-18 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Boniatos fritos	500 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	14-17 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas para freír onduladas	500 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	22-24 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas fritas gruesas	700 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-25 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas fritas con piel	500 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	17-20 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas gajo	650 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-25 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas para freír onduladas	500 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-22 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas fritas	500 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	17-21 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas asadas	750 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	20-25 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Patatas hash browns	8	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	17-20 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Salchichas vegetarianas	12	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	13-15 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Nuggets vegetarianos	600 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	10-13 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Scampi	450 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	13-15 min	Remover en mitad de la cocción
Aros de cebolla	350 g	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	11-14 min	Mezclar 2-3 veces durante la cocción
Budines de Yorkshire	8 (150 g)	Nada	Nada	AIR FRY (FREÍR CON AIRE)	3-4 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción

**Para obtener los mejores resultados, agita o voltea con frecuencia.**

Para obtener los mejores resultados, da la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción. Te recomendamos que vigiles con frecuencia tus alimentos y que les des la vuelta con pinzas con punta de silicona para garantizar los resultados deseados. Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.



0



# Tabla de cocción para el recipiente grande de 3,8 l, continuación

**NOTA:** Instala la rejilla base antiadherente antes de cocinar.

**LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SOLO SE APLICAN A ESTAS CANTIDADES**



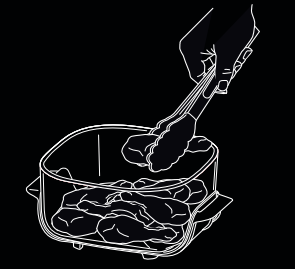
NIVEL DE REJILLA BASE ANTIADHERENTE

**CONSEJO:** Da la vuelta a los alimentos durante la cocción para garantizar una preparación uniforme.

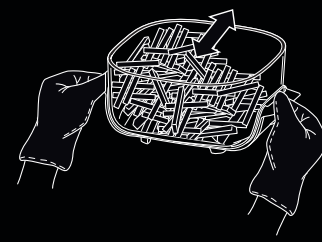
INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	FUNCIÓN	TIEMPO	INTERACCIÓN
<b>ROAST (ASAR)</b>						
Pollo, abierto	Entero, medio (aprox. 1,5 kg)	Sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	50-55 min	Empezar con la pechuga hacia abajo y dar la vuelta en mitad de la cocción
Pollo, entero	Entero, pequeño (aprox. 1,2 kg)	Sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	55-60 min	Empezar con la pechuga hacia abajo y dar la vuelta en mitad de la cocción
Patas de pollo, enteras	4 (250 g cada unidad)	Sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	35-40 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Solomillo de cerdo	2 (400-500 g cada uno)	Sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	25-35 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Lomo crujiente de cerdo	1,2 kg	Cortar la grasa y sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	75-80 min	Empezar con el lado con más grasa hacia abajo y darle la vuelta después de 25 minutos
Costillar de cordero entero	2 (400-500 g cada uno)	Sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	20-30 min	Nada
Filete de salmón grande, con piel	500-800 g	Sazonar con sal y pimienta.	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	20 min	Nada
Redondo de ternera	1,5 kg	Sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	40-50 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Filete de ternera, entero	1 kg	Sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Pincelar con aceite	ROAST (ASAR)	35-45 min	Dar la vuelta en mitad de la cocción
Pato asado	1,2 kg	Cortar la grasa y sazonar con sal y pimienta. Precalentar la unidad durante 5 minutos antes de usarla	Nada	ROAST (ASAR)	30-40 min	Empezar con la pechuga hacia abajo y dar la vuelta en mitad de la cocción

**Para obtener los mejores resultados, agita o voltea con frecuencia.**

Para obtener los mejores resultados, da la vuelta a los alimentos en mitad de la cocción. Te recomendamos que vigiles con frecuencia tus alimentos y que les des la vuelta con pinzas con punta de silicona para garantizar los resultados deseados. Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.



0



**CONSEJO:** Precalienta la unidad durante 5 minutos en ROAST (ASAR) antes de usarla para dorar a fuego lento.



# NINJA CRISPi

DISPOSITIVO PORTÁTIL DE COCCIÓN  
CON RECIPIENTE DE VIDRIO

FN101EU\_IG\_QSG\_Recipe\_MP\_Mv1\_250130\_ES-ES

NINJA es una marca registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC.

# NINJA CRISPi

PORTABLE GLASS COOKING SYSTEM

**FN101EU**

BRUGERVEJLEDNING  
GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCTIONS

ISTRUCCIONES

NOTICE D'UTILISATION  
ET GARANTIE NINJA

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUKCJA

INSTRUÇÕES

OHJEET

INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

# NINJA CRISPi

Gama FN101 | Guía del usuario



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.



Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.



Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.



Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores

### ⚠ ADVERTENCIA

**El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:**

- Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema la precaución cuando utilices el aparato cerca de los niños.
- Para eliminar el riesgo de asfixia de los niños pequeños, retira y desecha la cubierta protectora del enchufe de alimentación de este producto.
- Los niños no deben jugar con este producto.
- El cristal estará caliente durante y después de su uso. Riesgo de quemaduras si se toca mientras está caliente. Utiliza **SIEMPRE** las asas seguras para tocar cuando interactúes con recipientes de cristal Ninja calientes.
- Para evitar el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto encima de superficies calientes ni cerca de una cocina de gas o eléctrica que esté caliente, ni dentro de un horno caliente.
- El recipiente de cristal, el adaptador y la rejilla para gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar el recipiente de cristal, el adaptador o la rejilla al extraerlos del producto. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- NUNCA** utilices una toma de corriente eléctrica debajo de la encimera.
- NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- NO** utilices alargaderas de cable. El cable de alimentación del producto es corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden con él, así como para evitar tropezar con él.
- Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocina únicamente en los recipientes de cristal proporcionados.
- Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.
- SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- NO** tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente. Mantén todos los objetos a unos 15 cm de la salida de aire mientras la unidad está en uso.
- Asegúrate **SIEMPRE** de que Crispi PowerPod este bien fijado a un recipiente de cristal Ninja antes de ponerlo en funcionamiento.
- NO** uses el producto si Crispi PowerPod no está bien fijado a un recipiente de cristal Ninja.
- Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES –

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

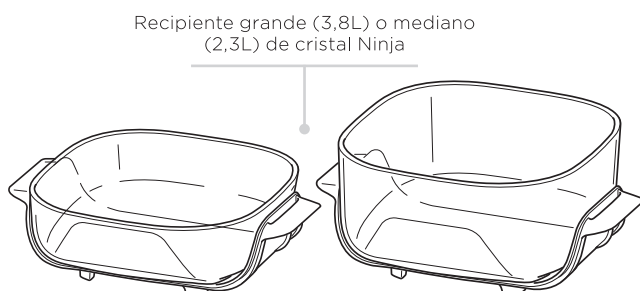
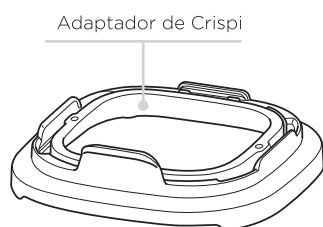
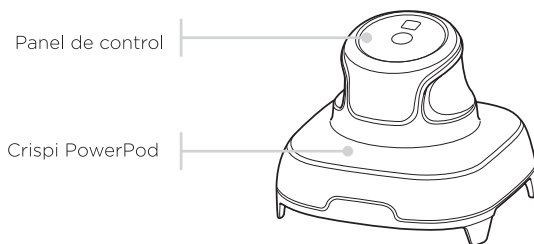
## ⚠ ADVERTENCIA

**El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cuando se usan productos eléctricos, es conveniente tomar precauciones básicas en todo momento, como las que se exponen a continuación:**

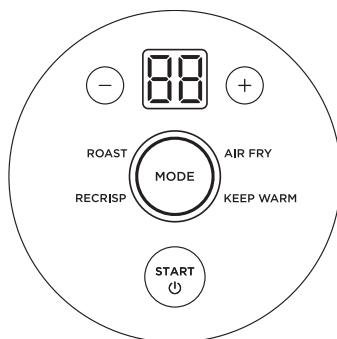
- 18 Se debe usar únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 19 **NO** coloques el producto cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 20 **NO** utilices accesorios que no estén recomendados o que no venda SharkNinja. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 21 **NO** coloques el producto dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas de exterior.
- 22 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.
- 23 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 24 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes los recipientes en exceso cuando cocines. De lo contrario, se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se utiliza el producto.
- 25 El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que el rendimiento del producto podría verse afectado. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 26 En caso de que salga humo negro de la unidad, desenchúfala de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 27 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o guantes de horno aislantes, así como los mangos disponibles.
- 28 **EXTREMA LAS PRECAUCIONES** cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 29 El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 30 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.
- 31 Para desconectar, mantén pulsado el botón START/POWER (encendido/apagado) durante 2 segundos y, a continuación, desenchufa el aparato de la toma de corrientes mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desensamblarlo y almacenarlo y antes de montar piezas en este o de extraer piezas del mismo.
- 32 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 33 **NUNCA** quites los protectores de los dedos de Crispi PowerPod.
- 34 Consulta la sección de limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 35 Ten mucho cuidado al mover el producto con aceite u otros líquidos calientes en su interior.
- 36 Los cambios bruscos de temperatura pueden romper el cristal.
  - **NO** añadir comida o líquido frío a un recipiente de cristal caliente. No añadir comida o líquido caliente a un recipiente de cristal frío.
  - **NO** permitir que el cristal caliente entre en contacto directo con superficies u objetos fríos o mojados. Deja que el cristal se enfríe antes de llevarlo al fregadero o de lavarlo, meterlo en la nevera o congelarlo.
- 37 Los recipientes no son aptos para usar directamente en un horno, parrilla o fogón. **NO** usarlos con aparatos o superficies calientes excepto el Crispi PowerPod o un microondas. **NO** meter contenedores vacíos en el microondas.
- 38 Los golpes físicos pueden romper el cristal o dañarlo y hacer que sea más propenso a romperse con los cambios de temperatura.
  - Usar con cuidado de no rayar el cristal con utensilios metálicos o cuchillos.
  - **NO** usar accesorios de limpieza abrasivos.
  - **NO** dejar caer ni golpear el cristal contra un objeto duro, ni darle golpes con utensilios.
  - **NO** usar ni tratar de reparar cristal que haya sido golpeado o que esté agrietado, astillado o muy rayado.
  - Si un recipiente de cristal se astilla o se rompe, utilizar guantes gruesos y prestar mucho cuidado al limpiar los restos. Los trozos de cristal pueden estar afilados y ser difíciles de ver.
  - Desechar los trozos de cristal rotos, **NO** separarlos para reciclar.
- 39 Los recipientes de cristal Ninja CleanCrisp son aptos para lavavajillas. También se pueden lavar a mano con agua jabonosa caliente y productos de limpieza no abrasivos y estropajos de plástico o nailon si es necesario frotar.
  - Las tapas de plástico son para usar solo en el microondas y para guardar, y no contienen BPA

## GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

# PIEZAS Y ACCESORIOS



# CARACTERÍSTICAS DE NINJA CRISPI



Para reanudar la cocción, vuelve a colocar el Crispi PowerPod en el recipiente de cristal Ninja y pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado).

## BOTONES DE FUNCIÓN

**KEEP WARM (MANTENER CALIENTE):** asegúrate de que tus comidas se mantienen calientes hasta que llegue el momento de disfrutarlas.

**AIR FRY (FREÍR CON AIRE):** Fríe con aire tus comidas favoritas a la perfección usando poco o nada de aceite.

**RECRISP (volver a gratinar):** aprovecha las sobras calentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

**ROAST (ASAR):** Ideal para asar piezas gruesas de carne.

**NOTA:** Las funciones pueden variar según el modelo.

## BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

**Botón START/POWER (encendido/apagado):** púlsalo para encender Crispi PowerPod. Cuando PowerPod esté acoplado a un recipiente, púlsalo para comenzar o detener la cocción. Manténlo pulsado durante 2 segundos para apagar PowerPod.

**Botón de MODE (modo):** púlsalo para buscar la función deseada.

**Botones - y + de TIME (tiempo):** úsalos para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función antes o durante el ciclo de cocción.

## ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira y desecha todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava los recipientes, el adaptador, las rejillas para gratinar y las tapas con agua tibia y jabón y, a continuación, acláralos y sécalos cuidadosamente. **NUNCA** laves Crispi PowerPod en el lavavajillas.
- 4 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.

# GUÍA DE USO Y CUIDADO

## CRISPI PowerPod

- 1 El Crispi PowerPod **NUNCA** se debe usar en cualquier recipiente o vaso que no sea el recipiente de cristal Ninja.
- 2 El Crispi PowerPod **NUNCA** se debe usar cuando no hay un recipiente de cristal Ninja.
- 3 Al colocar Crispi PowerPod en el recipiente de cristal Ninja, asegúrate **SIEMPRE** de que las asas seguras para tocar estén alineadas con los laterales de la carcasa, **NO** la parte delantera y trasera.
- 4 Crispi PowerPod se detendrá automáticamente al quitarlo del recipiente de cristal Ninja. Para reanudar la cocción, vuelve a colocar el Crispi PowerPod en el recipiente de cristal Ninja y pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado).
- 5 **NUNCA** quites los protectores de los dedos de Crispi PowerPod.
- 6 Todos los objetos se deben mantener a unos 15 cm de la salida de aire de Crispi PowerPod cuando la unidad está en uso.
- 7 El pie del Crispi PowerPod permite colocar el Crispi PowerPod directamente sobre cualquier encimera tras su uso.

**NOTA:** Deja de usar Crispi PowerPod si tiene alguna pata rota o dañada.

## RECIPIENTES DE CRISTAL NINJA

- 1 La base protectora de calor y la asas seguras para tocar están fijadas permanentemente a los recipientes de cristal Ninja y **NUNCA** se deben quitar.
- 2 Deja de usar el recipiente de cristal Ninja si las asas seguras para tocar o la base protectora de calor están rotas o dañadas.
- 3 Los recipientes de cristal Ninja son aptos para el congelador, el microondas y el lavavajillas.
- 4 Los recipientes de cristal Ninja **NO** son aptos para el horno/fogones.
- 5 Maneja los recipientes de cristal Ninja con cuidado. Se pueden romper si se caen, se golpean fuerte contra una superficie o con un utensilio duro.
- 6 Si un recipiente de cristal Ninja se astilla, agrieta o raya profundamente, **NO** lo uses, ya que la resistencia del recipiente se puede haber visto comprometida y el recipiente se puede romper o hacer añicos.

**NOTA:** Si una pieza de un recipiente de cristal Ninja se astilla o rompe, utiliza guantes gruesos y ten cuidado al limpiar el cristal, ya que las piezas pueden estar afiladas. Desecha el cristal en un recipiente de residuos estándar; **NO** lo recicles.

## TAPAS DE RECIPIENTES

- 1 Las tapas son aptas para el congelador, el microondas (asegúrate de que la tapa **NO** esté sellada en el recipiente de cristal Ninja cuando se use en el microondas) y el lavavajillas (solo en la rejilla superior).
- 2 **NO** selles la tapa en el recipiente de cristal Ninja justo después de cocinar.
- 3 **NUNCA** coloques Crispi PowerPod, el recipiente de cristal Ninja o la rejilla para gratinar directamente sobre la tapa después de cocinar.

## REJILLAS PARA GRATINAR

- 1 Las rejillas para gratinar son aptas para el microondas, pero **NO** lo son para el microondas o el horno.

## ADAPTADOR

- 1 El adaptador se de usar con Crispi PowerPod **SOLO** al cocinar en recipientes de cristal Ninja de 3,8 l o 2,4 l.
- 2 El adaptador es apto para el lavavajillas, pero **NO** lo es para el microondas o el horno.

**NOTA:** El adaptador **NUNCA** se debe usar al cocinar con los recipientes de cristal Ninja de 1,4 l.

- 3 El adaptador estará caliente tras el uso; deja que se enfríe durante 10 minutos antes de manipularlo.

# CÓMO USAR TU NINJA CRISPI

## USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO

Para encender Crispi PowerPod, primero enchufa el cable en una toma de corriente. Pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado).

**NOTA:** para obtener los mejores resultados, **NO** combines ingredientes crudos, congelados o precocinados. Cocina **SOLO** un tipo de alimento cada vez.

### AIR FRY (freír con aire)

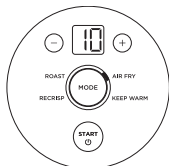
- 1 Instala una rejilla para gratinar en un recipiente de cristal Ninja.
- 2 Añade los ingredientes al recipiente de cristal Ninja.

**NOTA:** para obtener los mejores resultados, **NO** uses la función Air Fry (freír con aire) para alimentos congelados.

- 3 Coloca Crispi PowerPod sobre el recipiente de cristal Ninja, asegurándote de que las asas seguras para tocar estén alineadas con los laterales del PowerPod, **NO** la parte delantera y trasera. Aparecerá "LID" (tapa) en el panel de control si no está bien fijada.

**NOTA:** se debe usar el adaptador al cocinar con el recipiente grande de cristal Ninja. Introduce PowerPod en el adaptador hasta que encaje y, a continuación, coloca el adaptador sobre el recipiente de cristal.

- 4 Pulsa el botón MODE (modo) para pasar por las funciones y selecciona AIR FRY (freír con aire). Aparecerá el tiempo por defecto.



- 5 Utiliza los botones - y + de TIME (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- 6 Pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para comenzar la cocción. La unidad pitará cuando se inicie el ciclo de cocción.
- 7 Para remover o dar la vuelta a los ingredientes durante la cocción, retira PowerPod del recipiente (se detendrá automáticamente al retirarlo) o pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para pausar la cocción. Agita el contenedor con las asas seguras para tocar o dale la vuelta a los alimentos con un utensilio con punta de silicona. Vuelve a colocar PowerPod en el recipiente y pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para seguir cocinando.
- 8 Cuando finalice la cocción, la PowerPod emitirá un pitido y la palabra "END" (fin) aparecerá en la pantalla. PowerPod empezará a enfriarse y es seguro retirarlo del recipiente y colocarlo directamente sobre la superficie de la encimera.
- 9 Come fuera del recipiente o retira los ingredientes con pinzas/utensilio con punta de silicona o vuélclos con las asas seguras para tocar.

## RECRISP (volver a gratinar)

- 1 Instala una rejilla para gratinar en un recipiente de cristal Ninja.

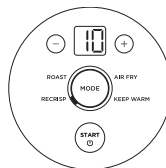
**NOTA:** para obtener los mejores resultados, **NO** uses la función Recrisp (volver a gratinar) para alimentos congelados.

**NOTA:** si vuelves a gratinar varios tipos de alimentos a la vez, coloca una capa de ingredientes en el fondo del recipiente. A continuación, coloca la rejilla para gratinar y, sobre esta, coloca una segunda de capa de ingredientes.

- 2 Añade los ingredientes al recipiente de cristal Ninja.
- 3 Coloca Crispi PowerPod sobre el recipiente de cristal Ninja, asegurándote de que las asas seguras para tocar estén alineadas con los laterales del PowerPod, **NO** la parte delantera y trasera. Aparecerá "LID" (tapa) en el panel de control si no está bien fijada.

**NOTA:** se debe usar el adaptador al cocinar con el recipiente grande de cristal Ninja. Introduce PowerPod en el adaptador hasta que encaje y, a continuación, coloca el adaptador sobre el recipiente de cristal.

- 4 Pulsa el botón MODE (modo) para pasar por las funciones y selecciona KEEP WARM (mantener caliente). Aparecerá el tiempo de cocción por defecto.



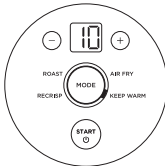
- 5 Utiliza los botones - y + de TIME (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- 6 Pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para comenzar la cocción. La unidad pitará cuando se inicie el ciclo de cocción.
- 7 Para remover o dar la vuelta a los ingredientes durante la cocción, retira PowerPod del recipiente (se detendrá automáticamente al retirarlo) o pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para pausar la cocción. Agita el contenedor con las asas seguras para tocar o dale la vuelta a los alimentos con un utensilio con punta de silicona. Vuelve a colocar PowerPod en el recipiente y pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para seguir cocinando.
- 8 Cuando finalice la cocción, la PowerPod emitirá un pitido y la palabra "END" (fin) aparecerá en la pantalla. PowerPod empezará a enfriarse y es seguro retirarlo del recipiente y colocarlo directamente sobre la superficie de la encimera.
- 9 Come fuera del recipiente o retira los ingredientes con pinzas/utensilio con punta de silicona o vuélclos con las asas seguras para tocar.

**KEEP WARM (mantener caliente)**

- 1 Instala una rejilla para gratinar en un recipiente de cristal Ninja.
- 2 Añade los ingredientes al recipiente de cristal Ninja.
- 3 Coloca Crispi PowerPod sobre el recipiente de cristal Ninja, asegurándote de que las asas seguras para tocar estén alineadas con los laterales del PowerPod, **NO** la parte delantera y trasera. Aparecerá "LID" (tapa) en el panel de control si no está bien fijada.

**NOTA:** se debe usar el adaptador al cocinar con el recipiente grande de cristal Ninja. Introduce PowerPod en el adaptador hasta que encaje y, a continuación, coloca el adaptador sobre el recipiente de cristal.

- 4 Pulsa el botón MODE (modo) para pasar por las funciones y selecciona MAX CRISP (gratinar). Aparecerá el tiempo por defecto.



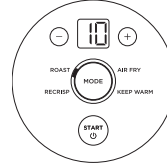
- 5 Utiliza los botones - y + de TIME (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- 6 Pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para comenzar la cocción. La unidad pitará cuando se inicie el ciclo de cocción.
- 8 Cuando finalice la cocción, la PowerPod emitirá un pitido y la palabra "END" (fin) aparecerá en la pantalla. PowerPod empezará a enfriarse y es seguro retirarlo del recipiente y colocarlo directamente sobre la superficie de la encimera.
- 9 Come fuera del recipiente o retira los ingredientes con pinzas/utensilio con punta de silicona o vuélclos con las asas seguras para tocar.

**ROAST (asar)**

- 1 Instala una rejilla para gratinar en un recipiente de cristal Ninja.
- 2 Añade los ingredientes al recipiente de cristal Ninja.
- 3 Coloca Crispi PowerPod sobre el recipiente de cristal Ninja, asegurándote de que las asas seguras para tocar estén alineadas con los laterales del PowerPod, **NO** la parte delantera y trasera. Aparecerá "LID" (tapa) en el panel de control si no está bien fijada.

**NOTA:** se debe usar el adaptador al cocinar con el recipiente grande de cristal Ninja. Introduce PowerPod en el adaptador hasta que encaje y, a continuación, coloca el adaptador sobre el recipiente de cristal.

- 4 Pulsa el botón MODE (modo) para pasar por las funciones y selecciona ROAST (asar). Aparecerá el tiempo por defecto.



- 5 Utiliza los botones - y + de TIME (tiempo) para seleccionar el tiempo de cocción deseado.
- 6 Pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para comenzar la cocción. La unidad pitará cuando se inicie el ciclo de cocción.
- 7 Cuando finalice la cocción, la PowerPod emitirá un pitido y la palabra "END" (fin) aparecerá en la pantalla. PowerPod empezará a enfriarse y es seguro retirarlo del recipiente y colocarlo directamente sobre la superficie de la encimera.
- 8 Come fuera del recipiente o retira los ingredientes con pinzas/utensilio con punta de silicona o vuélclos con las asas seguras para tocar.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA DE TU NINJA CRISPI

PowerPod se debe limpiar concienzudamente después de cada uso. Deja **SIEMPRE** que el producto se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Pieza/ accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
<b>Crispi PowerPod</b>	Para limpiar PowerPod y el panel de control, pasa un paño húmedo. <b>NOTA: NUNCA</b> sumerjas PowerPod en agua o en cualquier otro líquido. <b>NUNCA</b> laves el PowerPod en el lavavajillas.	<b>No</b>
<b>Recipientes de cristal Ninja</b>	Los recipientes se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca bien todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso. Asegúrate de dejar que el cristal se enfríe poco a poco hasta la temperatura ambiente antes de llevarlo al fregadero o al lavavajillas.	<b>Sí</b>
<b>Rejillas para gratinar</b>	Las rejillas para gratinar se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca bien todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso.	<b>Sí</b>
<b>Tapas</b>	Las tapas se pueden lavar en el lavavajillas (solo en la rejilla superior) o a mano. Si se lavan a mano, seca bien todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso.	<b>Sí</b>
<b>Adaptador</b>	El adaptador se puede lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lava a mano, sécalo bien al aire o con un paño tras cada uso.	<b>Sí</b>

## CONSEJOS ÚTILES

- 1** La base protectora de calor de los recipientes de cristal Ninja te permiten cocinar de forma segura en una superficie de la encimera sin daños por el calor.
- 2** Las asas seguras para tocar de los recipientes de cristal Ninja te permiten manipular de forma segura los recipientes después de cocinar.
- 3** Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cristal sin que se solapen. Si los ingredientes se superponen, asegúrate de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción establecido.
- 4** El tiempo y la función se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Pulsa los botones - y + de TIME (tiempo) o el botón MODE (modo) para ajustar el tiempo y la función.
- 5** Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase de cocción.
- 6** Crispi PowerPod se detendrá automáticamente al quitarlo del recipiente de cristal Ninja. Para reanudar la cocción, vuelve a colocar el Crispi PowerPod en el recipiente de cristal Ninja y pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado).
- 7** El pie del Crispi PowerPod permite colocar el Crispi PowerPod directamente sobre la encimera tras su uso.
- 8** En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
- 9** Para una cocción más rápida, corta la proteína en trozos de 2,5 cm.
- 10** La rejilla para gratinar eleva los ingredientes en la cesta de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de estos para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- 11** Para lograr un resultado óptimo, retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.
- 12** Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añade por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añade más aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefieras.
- 13** Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro de lectura instantánea para controlar la temperatura interna de las proteínas. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retira la comida inmediatamente para evitar que se pase.

**NOTA:** Deja de usar Crispi PowerPod si tiene alguna pata rota o dañada.

## PIEZAS DE RECAMBIO

Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita [www.ninjakitchen.es](http://www.ninjakitchen.es) o ponte en contacto con el servicio de atención al cliente llamando al (34) 900 839 453.

## ACCESORIOS A LA VENTA

Disponemos de una serie de accesorios a medida para tu Ninja Crispi. Visita [ninjakitchen.es](http://ninjakitchen.es) para ampliar tus posibilidades y llevar tu arte culinario al siguiente nivel.

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

---

- **¿Hay que precalentar la unidad?**  
No, la unidad no necesita precalentarse.
- **¿Cuándo debo utilizar Max Crisp en lugar de Air Fry?**  
Para obtener mejores resultados, utiliza Max Crisp cuando cocines congelados preenvasados, como patatas fritas o nuggets de pollo.
- **¿Por qué aparece LID (tapa) en la pantalla?**  
Crispi PowerPod no está bien fijado en el recipiente de cristal Ninja. Asegúrate de que PowerPod esté alineado y nivelado en el recipiente. Si usas el adaptador, asegúrate de que PowerPod esté totalmente insertado en el adaptador.
- **¿Cómo se detiene la cuenta atrás?**  
Al pulsar el botón START/POWER (encendido/apagado) o levantar Crispi PowerPod del recipiente durante la cocción, se pausará la función de cocción.
- **¿Es seguro colocar Crispi PowerPod en la encimera?**  
Sí, PowerPod con o sin adaptador se puede colocar de forma segura sobre cualquier encimera durante o después de la cocción.
- **¿Es seguro colocar los recipientes de cristal Ninja sobre la encimera?**  
Sí, la base protectora de calor de los recipientes de cristal Ninja permite colocarlos sobre cualquier encimera durante o después de la cocción.
- **¿Cómo se sabe cuándo utilizar la rejilla para gratinar?**  
Utiliza la rejilla para gratinar cada vez que desees que la comida salga crujiente. La rejilla eleva la comida en la cesta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, y los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **La comida no se ha cocinado.**  
Asegúrate de que Crispi PowerPod esté bien fijado en el recipiente de cristal Ninja durante la cocción. Para conseguir un dorado homogéneo asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una única capa en el fondo de la cesta sin que queden superpuestos. Utiliza las asas seguras para tocar para remover los ingredientes sueltos para obtener un crujiente uniforme. El tiempo y la función se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Simplemente pulsa las flechas de TIME (tiempo) o el botón MODE (modo).
- **La comida se ha quemado.**  
Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**  
En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Usa palillos de madera para fijar la comida ligera y suelta, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes frescos rebozados?**  
Sí, pero utiliza la técnica de rebozado adecuada. Es importante rebozar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Procura presionar el pan rallado en los alimentos de manera que se mantenga en su sitio. El potente ventilador de la unidad puede hacer que el empanado suelto salga despedido.
- **¿Por qué pita la unidad?**  
La unidad pita cuando la función de cocción empieza y vuelve a hacerlo cuando se ha completado.
- **La pantalla se ha quedado en negro.**  
La unidad está en modo espera. Pulsa el botón START/POWER (encendido/apagado) para encenderla de nuevo.
- **En la pantalla aparece un error de tapa.**  
Asegúrate de que el adaptador está bien conectado si utilizas el recipiente grande y comprueba que el Crispi Pod está colocado correctamente en el recipiente.
- **Aparece un mensaje del tipo "E" en la pantalla.**  
El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al (34) 900 839 45.

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja® confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

### Garantías de Ninja®

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### ¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE:

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

### ¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja®. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

### ¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

### ¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su dispositivo Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

### ¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

### ¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.



## DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registrerede varemærker i Den Europæiske Union, der tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

## DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor. NINJA ist eine eingetragene Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

## ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

## ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marcas registradas en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

## FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC dans l'Union européenne.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione Europea.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CHINA

## NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

## NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA ist eine eingetragene Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registada na União Europeia da Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

## POLSKI

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

## SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

## SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen som tillhör SharkNinja Operative LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,  
Rotfeder-Ring 9,  
60327 Frankfurt am Main,  
Germany  
ninjakitchen.eu**

FN101EUSeries\_IB\_MP\_Mv3\_250811

**SharkNinja Europe Ltd,  
1st/2nd Floor Building 3150,  
Thorpe Park, Century Way,  
Leeds, England, LS15 8ZB  
ninjakitchen.co.uk**