

PROGRESS®

Est. 1931

3,2-LITROWA
FRYTOWNICA NA GORĄCE
POWIETRZE

Instrukcja obsługi

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo albo została upuszczona bądź uszkodzona, naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia,

które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

Nie należy przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.

Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który

został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zewnętrzna powierzchnia lub drzwiczki urządzenia mogą się nagrzewać podczas pracy.



Przestroga: gorąca powierzchnia—nie dotykaj żadnych części ani powierzchni urządzenia, które mogą ulec nagrzaniu lub elementów grzejnych urządzenia.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Automatyczne wyłączanie

Frytownica na gorące powietrze jest wyposażona w automatyczny wyłącznik.

Funkcja ta może się aktywować, jeśli:

1. Upłynął ustawiony czas smażenia. W takim przypadku rozlegnie się sygnał dźwiękowy i uruchomi się automatyczne wyłączenie urządzenia, co spowoduje wyłączenie frytownicy.
2. Podczas smażenia komora smażenia zostanie wyciągnięta z frytownicy na gorące powietrze. W takim przypadku zegar będzie odliczał czas do zakończenia smażenia.

Uwaga: jeśli konieczne jest wyłączenie frytownicy przed upływem ustawionego czasu smażenia, wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.

Zalecenia i ograniczenia

Zalecenia:

Przed użyciem sprawdź, czy ruszt z powłoką nieprzywierającą jest bezpiecznie zamocowany. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.

Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt kosza. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania nieprzywierającego kosza do smażenia, ponieważ może to spowodować uwolnienie pary.

Nie wolno:

Odwracać kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, gdy jest do niego przymocowana komora smażenia, jako że na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju.

Przykrywać frytownicy ani wlotów powietrza, jako że zaburzyłoby to przepływ powietrza i mogłoby wpłynąć na wynik smażenia.

Napełniać komory smażenia olejem ani żadnym innym płynem.

Naciskać przycisku zwalniającego kosz przy jednoczesnym potrząsaniu składnikami.

Dotykać komory smażenia w trakcie użytkowania lub krótko potem, jako że staje się ona bardzo gorąca; komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.

Obracać pokrętła regulatora czasowego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ponieważ spowoduje to zmniejszenie jego dokładności.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć frytownicę i odłączyć ją od zasilania, a następnie poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: przetrzyj jednostkę główną frytownicy na gorące powietrze miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: wyczyść kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.

Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej frytownicy w wodzie ani w żadnym innym płynie.

Do czyszczenia frytownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Uwaga: frytownicę na gorące powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Opis części



- | | |
|---|--|
| 1. Jednostka główna frytownicy na gorące powietrze o pojemności 3,2 | 5. Przycisk zwalniający kosz do smażenia |
| 2. Komora smażenia | 6. Plastikowa osłona |
| 3. Kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu | 7. Pokrętko regulatora czasowego |
| 4. Uchwyt kosza do smażenia | 8. Pokrętko regulacji temperatury |
| | 9. Pomarańczowa kontrolka zasilania |
| | 10. Zielona kontrolka temperatury |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: przed podłączeniem frytownicy do zasilania sieciowego należy wytrzeć jego obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.

KROK 2: wyczyścić kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.

KROK 3: postaw jednostkę główną frytownicy na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości komfortowej dla użytkownika.

Uwaga: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi.

Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na gorące powietrze.

Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją uruchomić na

około 10 minut bez umieszczania w niej jedzenia. Dzięki temu wydobywający się z urządzenia na początku dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na smak jedzenia.

Montaż frytownicy na gorące powietrze o pojemności 3,2 l

KROK 1: włóż kosz z nieprzystawiającą powłoką do komory smażenia i bezpiecznie go zamocuj. Sprawdź, czy plastikowa pokrywa zasłania przycisk zwalniający kosz do smażenia, by uniknąć jego naciskania podczas użytkowania.

KROK 2: wsuń komorę pieczenia do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.

Uwaga: frytownica na gorące powietrze jest fabrycznie zmontowana. Przed użyciem należy dokładnie zamknąć komorę smażenia; w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.

Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze o pojemności 3,2 l

KROK 1: podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.

KROK 2: rozgrzewaj frytownicę na gorące powietrze przez ok. 5 minut za pomocą pokrętła regulacji czasu i temperatury. Zaświeci się pomarańczowa kontrolka zasilania i zielona kontrolka temperatury, sygnalizując nagrzewanie się frytownicy. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona kontrolka temperatury automatycznie wyłączy się.

KROK 3: wyjmij komorę smażenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu kosza do smażenia. Umieść komorę smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

KROK 4: włóż składniki do kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wsuń komorę smażenia z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć.

KROK 5: za pomocą pokrętła regulacji temperatury ustaw we frytownicy żądaną moc grzania.

KROK 6: określ czas smażenia wymagany dla danych składników i za pomocą pokrętła regulatora czasowego ustaw odpowiedni czas; regulator zacznie odliczać czas od zwolnienia pokrętła.

KROK 7: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. Wyjmij komorę smażenia, wyciągając uchwyt kosza z frytownicy na gorące powietrze. Plastikowa osłona musi zakrywać przycisk zwalniający kosz. Uważaj, aby nie zwolnić rozgrzanego kosza z powłoką nieprzystawiającą poprzez naciśnięcie przycisku zwalniającego kosz. Potrząśnij delikatnie komorę smażenia, a następnie wsuń ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć i kontynuować smażenie.

KROK 8: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy składniki są gotowe, wyciągając komorę z frytownicy za pomocą uchwytu kosza do smażenia. Jeśli składniki nie są gotowe, zamknij komorę i włóż ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy. Za pomocą pokrętła ustaw odpowiedni czas smażenia. Jeśli potrawa jest usmażona, naciśnij przycisk zwalniający i wyjmij kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu z komory smażenia i wyjmij jego zawartość do miski lub na talerz. Jeśli dane jedzenie jest duże lub delikatne, użyj szpiczów termoodpornych (nieodłączone do zestawu).

Uwaga: Należy zawsze rozgrzać frytownicę przed rozpoczęciem smażenia albo dodać około 3–5 minut do czasu smażenia. Jeśli czas smażenia lub ustawienie temperatury trzeba zmienić podczas korzystania z urządzenia, wystarczy użyć pokrętła regulatora czasowego lub temperatury, a frytownica automatycznie dostosuje ustawienia. Podczas pracy zielona kontrolka temperatury będzie się włączać i wyłączać, by zasygnalizować, że urządzenie utrzymuje zadaną temperaturę.

Przestroga: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komory może gromadzić się nadmiar oleju, który wycieknie na składniki. Należy zawsze wyjąć z komory kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Podczas otwierania i zamykania komory piekarnika należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewa się ona do bardzo wysokiej temperatury.

Ostrzeżenie: napięcie nominalne nadal przepływa przez urządzenie, nawet wtedy, gdy pokrętło regulacji temperatury znajduje się w położeniu wskazującym wyłączenie urządzenia. Aby na stałe wyłączyć frytownicę na gorące powietrze, odłącz ją od zasilania.

Korzystanie z kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu

Kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu można wyjąć, aby ułatwić korzystanie z niego.

KROK 1: aby wyjąć z komory kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, przesunąć do przodu plastikową pokrywę na uchwycie kosza, aby odsłonić przycisk zwalniający kosz do smażenia.

KROK 2: naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający kosz i ostrożnie podnieś uchwyt kosza, aby zwolnić kosz do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

KROK 3: ponownie włóż kosz z powłoką zapobiegającą przywieraniu, umieszczając go w komorze smażenia, aż będzie pewnie zamocowany.

KROK 4: przesunąć plastikową pokrywę z powrotem na miejsce, tak aby zakrywała przycisk zwalniający kosz.

Ostrzeżenie: nigdy nie należy naciskać przycisku zwalniania kosza, jeśli komora jest uniesiona, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała. Przycisk należy naciskać tylko wtedy, gdy komora smażenia znajduje się na płaskiej, stabilnej powierzchni.

Zasady przygotowywania potraw

Poniższe wskazówki dotyczą przygotowywania określonych rodzajów żywności przy użyciu frytownicy na gorące powietrze.

Są to jedynie wskazówki, proces smażenia należy zawsze nadzorować. Potrawa zawsze musi być bardzo gorąca przed jej podaniem.

Ziemniaki i frytki

Potrawa	Ilość	Przybliżony czas smażenia	Temperatura	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone frytki	300–700 g	12–16 min	200°C	Dodatkowe informacje Potrząśnij frytkami zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze o pojemności 3,2 l”.
Grube mrożone frytki	300–700 g	12–16 min	200°C	Potrząśnij frytkami zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze o pojemności 3,2 l”.
Domowe frytki	300–800 g	18–25 min	200°C	Namocz frytki w wodzie przez 30 minut, a następnie dodaj ½ łyżki oleju i potrząśnij zgodnie z instrukcjami w części „Korzystanie z frytownicy o pojemności 3,2 l z gorącym powietrzem”.

Domowe łódeczki ziemniaczane	300–800 g	20–25 min	180°C	Częściowo namocz łódeczki ziemniaczane w wodzie, a następnie dodaj ½ łyżki oleju i potrząśnij, postępując zgodnie z instrukcjami w części „Korzystanie z frytownicy na gorące powietrze o pojemności 3,2 l”.
------------------------------	-----------	-----------	-------	--

Mięso, w tym drób

Stek	100–500 g	6–15 min	180°C
Hamburger	100–500 g	15–20 min	180°C
Kotlety wieprzowe	100–500 g	18–22 min	200°C
Pierś z kurczaka	100–500 g	15–22 min	200°C
Podudzia z kurczaka	100–500 g	15–22 min	200°C

Przekąski i dodatki

Mrożone kawałki kurczaka (nuggetsy)	100–500 g	6–10 min	200°C
Sajgonki	100–400 g	10–12 min	200°C
Faszerowane warzywa	100–400 g	12–15 min	160°C

Wypieki i ciastka

Quiche	400 g	20–22 min	180°C
Babeczki	300 g	12–15 min	160°C
Muffiny	300 g	10–12 min	200°C

Przewodnik robienia frytek „krok po kroku”

Domowe frytki

KROK 1: pokrój ziemniaki na frytki o szerokości ok. 1 cm.

KROK 2: umieść pokrojone ziemniaki w garnku z zimną wodą. Zagotuj wodę i gotuj ziemniaki przez ok. 3 minuty.

KROK 3: rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

KROK 4: odcedź ziemniaki i dokładnie osusz za pomocą papierowego ręcznika.

KROK 5: posmaruj pokrojone ziemniaki ½ łyżki oleju do smażenia lub spryskaj olejem w sprayu i włóż je do kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dopilnuj, by ziemniaki były całkowicie pokryte olejem.

KROK 6: smaż w temperaturze 200 °C przez 18–25 minut.

KROK 7: regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upewnić się, że smażą się równomiernie.

KROK 8: po usmażeniu, gdy będą już chrupiące, wyjmij frytki z frytownicy, dopraw i podawaj.

Mrożone frytki

KROK 1: rozgrzej frytownicę do temperatury 200 °C.

KROK 2: włóż 300–700 g zamrożonych frytek do kosza do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

KROK 3: Piecz przez ok. 12–16 minut.

KROK 4: regularnie potrząsaj frytkami (co około 6 minut), aby upewnić się, że smażą się równomiernie.

KROK 5: po usmażeniu, gdy będą już chrupiące, wyjmij frytki z frytownicy, dopraw i podawaj.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ona schłodzona, czysta i sucha.

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół frytownicy na gorące powietrze. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2818HPVDEEU7

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1300 W

A white plate featuring a large portion of golden-brown french fries, a thick fillet of pan-seared salmon topped with herbs, and a side salad of sliced tomatoes, red onions, and lettuce.

PROGRESS®

Est. 1931

PYSZNE ZDROWE POTRAWY

Przepisy



Pierozki samosa z wołowiną

Składniki

100 g mielonego mięsa wołowego	½ szalotki, posiekanej	Mleko, opcjonalna
½ opakowania ciasta filo	½ gałązki tymianku	sól i pieprz do smaku
½ cebuli, pokrojonej	½ łyżki curry w proszku oleju w sprayu	

Przygotowanie

Duży rondel umieść na średnim ogniu. Dno garnka spryskaj olejem, dodaj cebulę i lekko podsmaż, a potem dodaj szalotkę. Dodaj mielone mięso i tymianek do rondla i gotuj przez około 5 minut, aż mięso się przyrumieni, a następnie zdejmij naczynie z palnika. Dodaj curry w proszku do mięsa i przypraw całość solą i pieprzem.

Położ arkusz ciasta filo na płaskiej powierzchni i pokrój wzdłuż na trzy części. Dodaj łyżkę nadzienia mięsnego na wierzchu każdego paska, a następnie złóż w trójkąty. Do uszczelnienia krawędzi użyj niewielkiej ilości mleka.

Kontynuuj ten proces do momentu, gdy wykorzystasz całość nadzienia.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj olejem każdego pierożka samosa, a następnie umieść 2 pierożki w koszu z powłoką nieprzywierającą i gotuj przez około 3 minuty.

Obróć pierożki i gotuj przez kolejne 3 minuty, aż obie strony staną się chrupiące i złocistobrązowe.

Grillowane krewetki

Składniki

200 g dużych krewetek, umytych i obranych	1 ząbek czosnku obrany i zmiądzony	2 łyżki soku z cytryny
80 g rozpuszczonego masła		

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

W małej misce wymieszaj roztopione masło, sok z cytryny i czosnek. Zanurz krewetki w mieszance maślanej i włóż je bezpośrednio do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Grilluj krewetki przez ok. 10–15 minut, obracając je po upływie połowy czasu gotowania.

Krokiety z łososiem

Składniki

½ puszki różowego łososa, odsączonego, (zachować odsączone soki)	16 g soku odsączonego z łososa ½ jajka ¼ posiekanej cebuli dymnej ½ łyżeczki proszku do pieczenia	¼ łyżeczki sosu Worcestershire olej w sprayu pieprz do smaku
--	---	--

Przygotowanie

W misce wymieszaj łososa i jajko, a następnie wmieszaj mąkę, pieprz, cebulę i sos Worcestershire. Wymieszaj proszek do pieczenia z sokiem z łososa i ubijaj, aż do uzyskania puszystej konsystencji. Wlej do mieszanki z łososem i wymieszaj widelcem.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Z mieszanki stwórz krokiety i obtocz je w bułce tartej. Spryskaj olejem, umieść je na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i piecz przez ok. 15–18 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Panierowane filety rybne

Składniki

100 g filetów/półdewicy z dorsza (równej wielkości, aby uzyskać najlepsze rezultaty)	40 g bułki tartej ½ jajka, ubitego 2 łyżki mąki pszennej 1 łyżka sera Parmezan	bazylia, suszona olej w sprayu sól i pieprz do smaku
---	---	--

Przygotowanie

Dodaj niewielką ilość mąki do średniej wielkości miski i obtocz filety z dorsza w mące.

W drugiej misce wymieszaj bułkę tartą, parmezan i bazylię. Zanurz filety w jajku, a następnie obtocz rybę w masie z bułki tartej. Dodaj przyprawy do smaku.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 190 °C.

Spryskaj rybę olejem, wyłóż ją do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–20 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.



Chrupiący smażony kurczak

Składniki

3 nóżki kurczaka lub	40 ml maślanek	¼ łyżeczki szalwii
2 uda z kurczaka	½ łyżki musztardy Dijon	olej w sprayu
50 g płatków kukurydźnianych	½ łyżeczki papryki	sól i pieprz do smaku
30 g mąki uniwersalnej	½ łyżeczki pieprzu cayenne	

Przygotowanie

W szerokiej misce lub na talerzu przypraw mąkę solą i pieprzem. Zanurz kurczaka w mące, tak aby był nią całkowicie pokryty, a następnie strząśnij nadmiar mąki, uderzając kurczakiem o brzeg miski, i odłóż go na bok. Wyrzuć niewykorzystaną mąkę.

Umieść płatki w dużej, zamykanej torebce (przed zamknięciem pozbądź się z niej powietrza) i przejdź po niej wałkiem, aby pokruszyć płatki. Wsyp pokruszone płatki kukurydźniane do szerokiej miski lub na talerz.

W dużej misce wymieszaj maślanek, musztardę, pieprz cayenne, paprykę i szalwię. Zanurz kawałki kurczaka w mieszance maślankowej, a następnie obtocz je w pokruszonych płatkach kukurydźnianych. Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj całość olejem, a następnie ułóż kawałki kurczaka na ruszcie i piecz przez około 5–10 minut. Obniż temperaturę do 190°C i gotuj przez kolejne 20–25 minut w przypadku udek i 10–15 minut w przypadku nóżek, sprawdzając przed podaniem, czy kurczak został dokładnie ugotowany.

Chrupiący smażony kurczak z sezamem

Składniki

90 g pasków z piersi kurczaka	1 ½ łyżeczki soli	¼ łyżeczki suszonego oregano
40 g płatków owsianych	¼ łyżeczki	¼ łyżeczki mielonego
25 g mąki samorosnącej	sproszkowanego czosnku	czarnego pieprzu
10 g prażonych nasion sezamu	½ łyżeczki sproszkowanej cebuli	60 ml bulionu z kurczaka
½ łyżki bulionu z kurczaka	½ łyżeczki sosu sojowego	olej w sprayu
w proszku	¼ łyżeczki suszonej bazylii	

Przygotowanie

Natrzyj kurczaka ½ łyżeczki soli, pieprzem i czosnkiem w proszku, a następnie wstaw do lodówki na około 4 godziny.

W średniej wielkości misce wymieszaj płatki owsiane, ziarna sezamu, ½ łyżeczki soli i bulion z kurczaka w proszku i odłóż na bok. W drugiej misce wymieszaj mąkę, ½ łyżeczki soli, cebulę w proszku, bazylię, oregano, sos sojowy i bulion z kurczaka. Zanurz kurczaka w bulionie, a następnie obtocz w mieszance z nasionami sezamu.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj kurczaka olejem, włóż go do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–22 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Kurczak po japońsku

Składniki

175 g piersi z kurczaka bez skóry, bez kości, pokrojona w 2,5-centymetrową kostkę
1 jajko, lekko ubite
1½ łyżki mąki ziemniaczanej
½ łyżki mąki ryżowej

½ łyżki mielonego czosnku
½ łyżki startego świeżego korzenia imbiru
½ łyżki oleju sezamowego
½ łyżki sosu sojowego
¼ łyżeczki cukru białego

¼ łyżeczki soli
¼ łyżeczki czarnego pieprzu
¼ łyżeczki bulionu z kurczaka w kostce
olej w sprayu

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj jajko, sól, pieprz, cukier, czosnek, imbir, olej sezamowy, sos sojowy i bulion. Dodaj kawałki kurczaka i wymieszaj, aby pokryć je mieszaniną. Przykryj i wstaw do lodówki na około 30 minut.

Rozgrzej frytownicę do temperatury 200 °C.

Wyjmij miskę z lodówki, dodaj mękę ziemniaczaną i ryżową, dobrze wymieszaj.

Spryskaj kurczaka olejem, umieść na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i piecz przez ok.

15–22 minut lub do uzyskania złocistobrzązowego koloru.

Pieczona szynka

Składniki

750 g szynki

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 180 °C.

Umieść szynkę na ruszcie i lekko przykryj folią.

W przypadku szynki o wadze 750 g gotuj przez ok. 25 minut, odwróć i gotuj przez kolejne 25 minut. Zdejmij folię i pozostaw do przyrumieniania przez około 10 minut, a następnie ponownie obróć i piecz kolejne 10 minut.

Czas pieczenia może się różnić w zależności od kształtu i grubości mięsa.

Sprawdź za pomocą patyczka, czy soki są czyste.

Przypraw do smaku.

Uwaga: podczas wyjmowania komory pieczenia z frytownicy na gorące powietrze należy zachować ostrożność, ponieważ na dnie zbierają się gorące soki; należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń.



Stek w sosie pieprzowym

Składniki

200 g steka z polędwicy (o grubości 1,5–2,5 cm)	2 łyżki sosu Worcestershire	1 łyżka ziaren pieprzu zielonego, białego i czarnego
50 g niesolonego masła	2 łyżki stołowe brandy	do smaku
2 szalotki, drobno pokrojone w kostkę	2 łyżki śmietany	sól i pieprz do smaku
100 ml bulionu wołowego	1 łyżka musztardy Dijon	
	1 łyżka oliwy z oliwek	

Przygotowanie

Osusz steki papierowym ręcznikiem i natrzyj je z obu stron czarnym i białym pieprzem.

Przykryj folią aluminiową lub plastikową i włóż do lodówki na 2–3 godziny.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 180 °C.

Umieść stek w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez około 6 min. (krwisty), 8 min. (średnio wysmażony) lub 10 min. (dobrze wysmażony), zależnie od preferencji. W połowie pieczenia przewróć stek, aby przypiekl się z obu stron.

W międzyczasie przygotuj sos. Rozgrzej olej i masło na patelni, dorzuć szalotki i smaż na średnim ogniu, aż będą miękkie. Dodaj sos Worcestershire, brandy i bulion. Gotuj szybko, zeskrobując składniki z dna patelni, aby sos nabrał ich smaku. Dodaj ziarenka zielonego pieprzu, musztardę i śmietanę, dopraw do smaku.

Wyjmij mięso z frytownicy i odstaw na ok. 5 minut, a następnie pokrój je ukośnie w plastry. Włóż mięso do sosu. Wymieszaj, aby podgrzać mięso i połączyć jego soki z sosem pieprzowym.

Lekko podsmażone kotlety jagnięce z rozmarynem i czosnkiem

Składniki

3 małe kotlety jagnięce lub 2 kotlety jagnięce z polędwicy	1 łyżka świeżego rozmarynu, posiekanego	czerwonego pieprzu
1 łyżka mielonego czosnku	½ łyżeczki suszonego rozgniecionego	Gałązki świeżego rozmarynu (opcjonalne)

Przygotowanie

W małej misce połącz czosnek, rozmaryn i rozgniecioną czerwoną paprykę. Wetrzyj około ¼ łyżeczki mieszaniny po obu stronach każdego kotleta jagnięcego.

Posyp kotlety jagnięce solą i połóż na talerzu, przykryj i włóż do lodówki na około 30 minut lub najlepiej na 4 godziny.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Umieść kotlety jagnięce w koszu i smaż przez około 10 minut, w zależności od tego, jak dobrze mięso ma być ugotowane. Wstrząsnąć po upływie połowy czasu. W razie potrzeby udekoruj kotlety jagnięce rozmarynem.



Pieczone ziemniaki

Składniki

800 g ziemniaków, pokrojonych 6 łyżki oliwy z oliwek
na ćwiartki

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Napełnij duży rondel do połowy zimną wodą. Włóż ziemniaki, dodaj szczyptę soli i przykryj. Gdy tylko woda się zagotuje, zmniejsz temperaturę i gotuj przez około 6 minut. Odcedź ziemniaki i potrząśnij nimi w durszlaku, aby zetrzeć krawędzie.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Umieść ziemniaki w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu i skrop olejem. Piecz przez ok. 15 minut. Ostrożnie obróć je i gotuj przez kolejne 15 minut. Sprawdź, czy ziemniaki nie przypalają się; w razie potrzeby przykryj je folią.

Łódeczki z batatów

Składniki

2 słodkie ziemniaki pokrojone 2 łyżki oliwy z oliwek
na małe kawałki 1 łyżeczka płatków chili

Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Włóż ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj. Po osiągnięciu punktu wrzenia odcedź osoloną wodę.

Włóż kawałki ziemniaków do miski, polej olejem i równomiernie wymieszaj. Dodaj płatki chili, przypraw solą i pieprzem do smaku i wymieszaj.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Umieść ziemniaki w koszu z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaź przez około 18–25 minut, aż będą miękkie i złocistobrzowe.

Aby łódeczki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie czasu pieczenia.

Posyp solą morską do podania.

Łódeczki ziemniaczane z rozmarynem

Składniki

1 średni biały ziemniak, pokrojony na małe kawałki	1 rozgnieciony ząbek czosnku 1 gałązka świeżego rozmarynu olej w sprayu	Sól i pieprz do smaku
--	---	-----------------------

Przygotowanie

Włóż ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj. Po osiągnięciu punktu wrzenia odcedź osoloną wodę.

Włóż kawałki ziemniaków do miski, dodaj pozostałe składniki i wymieszaj.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 180 °C.

Spryskaj łódeczki olejem, włóż je do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 20–30 minut lub do uzyskania złocistobrzozowego koloru.

Aby łódeczki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie czasu pieczenia.

Krążki cebulowe

Składniki

32 g mąki uniwersalnej 1 duża cebula	80 ml maślanki olej w sprayu	Sól i pieprz do smaku
---	---------------------------------	-----------------------

Przygotowanie

Umyj, obierz i pokrój cebulę w plastry o grubości 5 mm, a następnie podziel na krążki.

W szerokiej misce lub na talerzu przypraw mąkę solą i pieprzem. Zanurz krążki cebuli w mące, tak aby były nią całkowicie pokryte, a następnie strząśnij nadmiar mąki, uderzając o brzeg miski, i odłóż krążki na bok. Wyrzuć niewykorzystaną mąkę.

Zanurz krążki cebulowe w maślanke, tak aby były nią całkowicie pokryte.

Strząśnij nadmiar maślanki i obtocz w mące po raz drugi.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj krążki cebulowe olejem, włóż je do kosza z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 5–8 minut lub do uzyskania złocistobrzozowego koloru.

Aby krążki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie pieczenia.



Nuggetsy z kurczaka

Składniki

6 krakersów śmietankowych lub zwykłych	1 średnie jajko	½ cytryny (opcjonalnie)
1 filet z piersi kurczaka bez skóry, pokrojony na 2–3 cm kawałki	1 łyżka masła	olej w sprayu
1 ząbek czosnku (opcjonalnie)	1 łyżka suszonej pietruszki lub 2 gałązki świeżej (opcjonalnie)	sól i pieprz do smaku
	mąka zwykła	

Przygotowanie

Aby przygotować kurczaka, obierz czosnek i cytrynę. Włóż krakersy do robota kuchennego z masłem, czosnkiem, pietruszką, skórką z cytryny i szczyptą soli i pieprzu, a następnie miksuj, aż mieszanka będzie bardzo drobna. Wysyp ją na talerz.

Wysyp mąkę na drugi talerz, a następnie rozbij jajko do małej miski, aby ubić je widelcem. Obtocz kawałki kurczaka w mące, aż wszystkie strony zostaną całkowicie pokryte, a następnie zanurz je w jajku, a następnie w panierce. Wetrzy panierkę w kawałki kurczaka, tak aby przylegała; kawałki kurczaka powinny być całkowicie pokryte.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Spryskaj kawałki kurczaka olejem ze wszystkich stron i włóż je do koszyka z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 10–15 minut lub do uzyskania złocistobrazowego koloru.

Panierowane paluszki z kurczaka

Składniki

25 g bułki tartej	1 filet z piersi kurczaka	Olej w sprayu
25 g sera śmietankowego		

Przygotowanie

Pokrój pierś z kurczaka na paski, pokryj równomiernie serem śmietankowym, a następnie bułką tartą.

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.

Lekko spryskaj kurczaka olejem, włóż go do koszyka z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–22 minut lub do uzyskania złocistobrazowego koloru.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Jeśli ten produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.progresscookshop.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje. Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Progress oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznacza, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.



PROGRESS®

Est. 1931

Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD150218/MD131120/V7

