PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE 3,2 LITRA

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.
Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. 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 łopatki, 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 zapobiegającą przywieraniu jest bezpiecznie zamocowany. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.
Komorę smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania rusztu z powłoką nieprzywierającą, ponieważ może to spowodować uwolnienie pary.

NIE WOLNO:
Odwracać rusztu z powłoką nieprzywierająca, 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.
Nie napełniać komory smażenia olejem ani żadnym innym płynem.
Dotykać komory smażenia w trakcie użytkowania lub krótko potem, jako że staje się ona bardzo gorąca; komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.
Nie 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 ruszt 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 l
2. Komora smażenia
3. Wyjmowany ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu
4. Uchwyt komory smażenia
5. Pokrętło regulatora czasowego
6. Pokrętło regulacji temperatury
7. Pomarańczowa kontrolka zasilania
8. 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: wyczyść ruszt 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 ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu do komory smażenia i bezpiecznie go zamocuj.
KROK 2: wsuń komorę pieczenia do jednostki głównej frytownicy, aby ją zamknąć. 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. Umieść komorę smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
KROK 4: wyłóż składniki na ruszt do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wsuń komorę smażenia z powrotem do jednostki głównej frytkownicy, 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 komory z frytownicy na gorące powietrze. Potrząśnij delikatnie komorą 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 komory. Jeśli składniki nie są gotowe, zamknij komorę i włóż ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy. Za pomocą pokrętła ustaw odpowiedni czas smażenia. Po ugotowaniu potrawy użyj pary termoodpornych szczypiec (do nabycia osobno).

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.
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.

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 gotowania	Temperatura	Dodatkowe informacje
Cienkie 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”.
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 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 połóż je na ruszt 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: umieść 300–700 g zamrożonych frytek na ruszcie 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: PT5314
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 1300 W

Przepisy

Pierożki samosa z wołowiną

Składniki

100 g mielonego mięsa wołowego
½ opakowania ciasta filo
½ cebuli, posiekanej
½ szalotki, zmielonej
½ gałązki tymianku
½ łyżki curry w proszku
olej w sprayu
mleko, opcjonalnie
sól i pieprz, do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
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.
Połóż 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.
Spryskaj olejem każdego pierożka samosa, a następnie umieść 2 pierożki na ruszcie 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
80 g rozpuszczonego masła
1 ząbek czosnku, obrany i zmiażdżony
2 łyżki soku z cytryny

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 wyłóż je bezpośrednio na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Grilluj krewetki przez ok. 10–15 minut, obracając je po upływie połowy czasu gotowania.

Krokiety z łososiem

Składniki

40 g mąki
25 g bułki tartej
16 g soku odsączonego z łososia
½ puszki różowego łososia, odsączonego (zachowaj odsączone soki)
½ jajka
¼ posiekanej cebuli
½ łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki sosu Worcestershire
olej w sprayu
pieprz, do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C.
W misce wymieszaj łososia i jajko, a następnie dodaj mąkę, pieprz, cebulę i sos Worcestershire.
Wymieszaj proszek do pieczenia z sokiem z łososia i ubijaj, aż do uzyskania puszystej konsystencji. Wlej do mieszanki z łososiem i wymieszaj widelcem.
Uformuj krokiety z mieszanki i obtocz w bułce tartej. Spryskaj olejem, umieść je na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i piecz przez ok. 15–18 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Panierowane filety rybne

Składniki

100 g filetów/polędwicy 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

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 190 °C.
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.
Spryskaj rybę olejem, wyłóż ją na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–20 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Chrupiący smażony kurczak

Składniki

3 nóżki z kurczaka lub 2 udka
50 g płatków kukurydzianych
30 g mąki uniwersalnej
40 ml maślanki
½ łyżki musztardy Dijon
½ łyżeczki papryki
½ łyżeczki pieprzu cayenne
¼ łyżeczki mielonej szałwii
olej w sprayu
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C.
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 przejedź po niej wałkiem, aby pokruszyć płatki. Wsyp pokruszone płatki kukurydziane do szerokiej miski lub na talerz.
W dużej misce wymieszaj maślankę, musztardę, pieprz cayenne, paprykę i szałwię. Zanurz kawałki kurczaka w mieszance maślankowej, a następnie obtocz je w pokruszonych płatkach kukurydzianych.
Spryskaj całość olejem, a następnie ułóż kawałki kurczaka na ruszcie z powłoką zapobiegającą przywieraniu i gotuj 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
40 g płatków owsianych
25 g mąki samorosnącej
10 g prażonych nasion sezamu
60 ml bulionu z kurczaka
½ łyżki bulionu z kurczaka w proszku
1½ łyżeczki soli
½ łyżeczki czosnku sproszkowanego
½ łyżeczki sproszkowanej cebuli
½ łyżeczki sosu sojowego
¼ łyżeczki suszonej bazylii
¼ łyżeczki suszonego oregano
¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu
olej w sprayu

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 na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–22 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Kurczak po japońsku

Składniki

175 g piersi z kurczaka bez skóry i kości pokrojonej w kostkę o grubości 2,5 cm
1 jajko, lekko ubite
1½ łyżki mąki ziemniaczanej
½ łyżki mąki ryżowej
½ łyżki zmielonego czosnku
½ łyżki startego świeżego korzenia imbiru
½ łyżki oleju sezamowego
½ łyżki sosu sojowego
¼ łyżeczki białego cukru
¼ łyżeczki soli
¼ łyżeczki czarnego pieprzu
¼ łyżeczki kostki rosołowej
olej w spreju

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 mąkę ziemniaczaną i ryżową, dobrze wymieszaj. Spryskaj kurczaka olejem, umieść na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i piecz przez ok. 15–22 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Nuggetsy z kurczaka

Składniki

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

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200°C.
Aby przygotować kurczaka, obierz czosnek i zetrzyj skórkę z cytryny. 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. Wetrzyj panierkę w kawałki kurczaka, tak aby przylegała; kawałki kurczaka powinny być całkowicie pokryte.
Spryskaj kawałki kurczaka olejem ze wszystkich stron i włóż je na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 10–15 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.

Stek w sosie pieprzowym

Składniki

200 g steku z polędwicy (o grubości 1,5–2,5 cm)
50 g niesolonego masła
2 drobno posiekane szalotki
100 ml bulionu wołowego
2 łyżki sosu Worcestershire
2 łyżki brandy
2 łyżki śmietany kremówki
1 łyżka musztardy Dijon
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżka ziarenek zielonego pieprzu
Ziarenka czarnego i białego pieprzu do smaku
Sól i pieprz do smaku

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 na ruszcie 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 przypiekł 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 z żeberek lub
2 kotlety jagnięce
z polędwicy
1 łyżka zmielonego czosnku
1 łyżka świeżego rozmarynu, posiekanego
½ łyżeczki rozgniecionej suszonej
czerwonej papryki
świeży rozmaryn (opcjonalnie)

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 na ruszcie i gotuj 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.

Kotlet wieprzowy

Składniki

1 kotlet wieprzowy
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
Dopraw kotlet solą i pieprzem.
Połóż kotlet wieprzowy na ruszcie z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez około 18–20 minut.
Czas potrzebny do upieczenia kotleta wieprzowego zależy od preferencji; należy obrócić go w połowie czasu gotowania, aby uzyskać równomierny kolor i poziom przypieczenia.

Kotlet wieprzowy w musztardzie

Składniki

1 kotlet wieprzowy
musztarda Dijon

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
Posmaruj kotlet dużą ilością musztardy Dijon.
Połóż kotlet wieprzowy na ruszcie i piecz przez około 18–20 minut, aż tłuszcz stanie się chrupiący.
Obróć kotlet wieprzowy w połowie czasu gotowania,
aby uzyskać równomierną barwę i poziom przypieczenia.

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 z powłoką zapobiegającą przywieraniu 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.

Pieczone ziemniaki

Składniki

800 g połówek ziemniaków
6 łyżek oliwy z oliwek
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
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.
Umieść ziemniaki na ruszcie 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 na małe kawałki
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka płatków chili
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 200 °C.
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.
Umieść ziemniaki na ruszcie z powłoką zapobiegającą przywieraniu i smaż przez około 18–25 minut, aż będą miękkie i złocistobrązowe.
Aby łódeczki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie czasu pieczenia.
Posyp solą morską do podania.

Łódeczki ziemniaczane z rozmarynem

Składniki

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

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę na gorące powietrze do temperatury 180 °C.
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.
Spryskaj łódeczki olejem, wyłóż je na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 20–30 minut lub do uzyskania złocistobrązowego 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

Rozgrzej frytownicę z gorącym powietrzem do temperatury 200 °C.
Umyj, obierz i pokrój cebule w krążki o grubości 5 mm, a następnie podziel je na pierścienie.
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 maślance, tak aby były nią całkowicie pokryte.
Strząśnij nadmiar maślanki i obtocz w mące po raz drugi.
Spryskaj krążki cebuli olejem, umieść na ruszcie z powłoką nieprzywierającą i piecz przez ok. 5–8 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru.
Aby krążki upiekły się równomiernie, warto potrząsnąć komorą w połowie pieczenia.

Panierowane paluszki z kurczaka

Składniki

25 g bułki tartej
25 g serka śmietankowego
1 pierś z kurczaka
olej w sprayu

Przygotowanie

Rozgrzej frytownicę z gorącym powietrzem do temperatury 200 °C.
Pokrój piersi kurczaka na paski, równomiernie rozłóż serek śmietankowy, a następnie obtocz w bułce tartej.
Lekko spryskaj kurczaka olejem, wyłóż go na ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i piecz przez 15–22 minut, obracając w połowie czasu, do uzyskania złocistobrązowego koloru.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. Germany.

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, wysyłając wiadomość na adres: **customercare@upgs.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 Petra 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.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji.
Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją. Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

Wyprodukowano przez:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. **Germany.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

www.petra-electric.com

©Petra znak towarowy. Wszelkie
prawa zastrzeżone.

CD150218/MD251022/V10