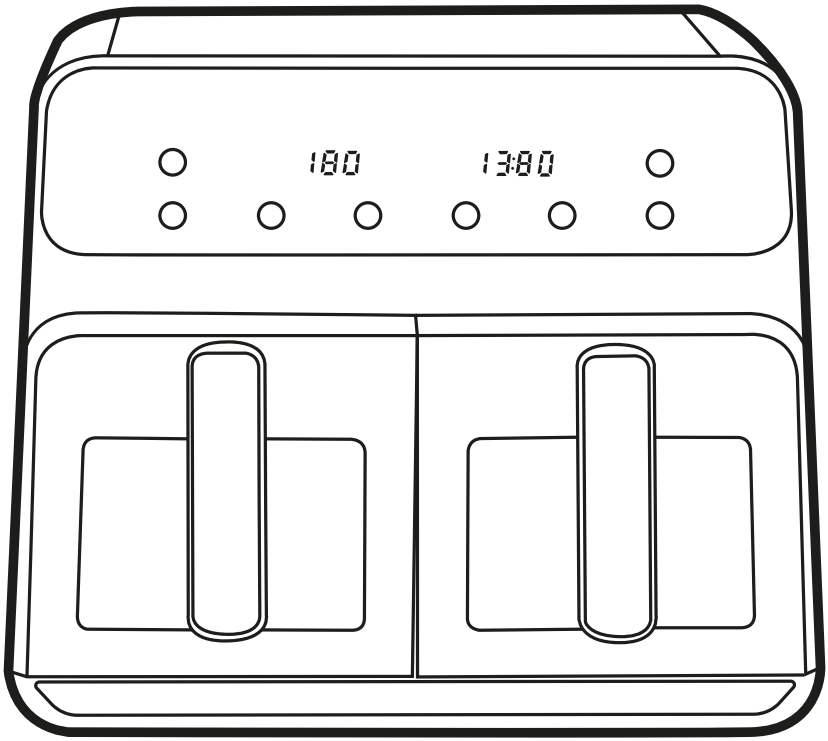
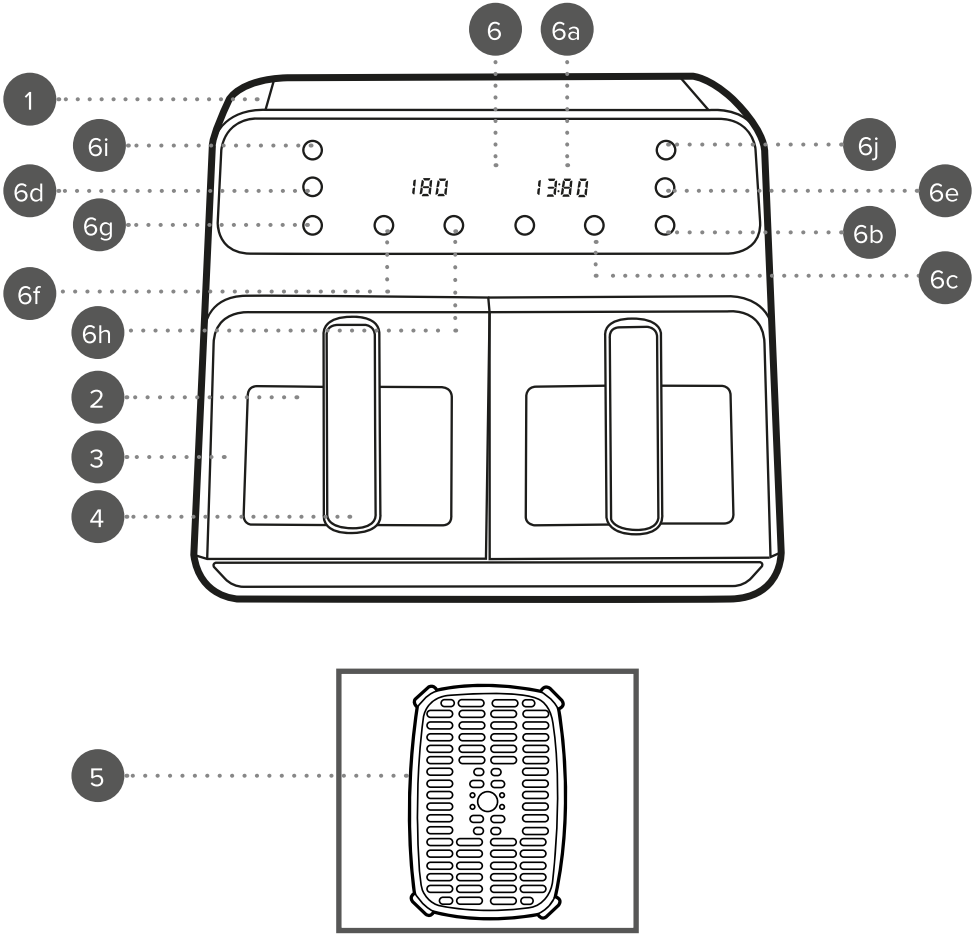
Instrukcja obsługi

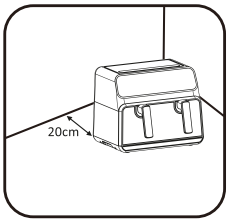
Dual-view Pro



Beschrijving van onderdelen



1. Jednostka głównafrytownicy
2. Okienko kontrolne
3. Komory smażenia (szt. 2)
4. Uchwyt komory smażenia (szt. 2)
5. Wyjmowany ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu (szt. 2)
6. Cyfrowy panel sterowania
   a. Wyświetlacz LED
   b. Przycisk zasilania
   c. Przycisk rozpoczynania/wstrzymywania (Start/Pause)
   d. Przycisk komory 1 (**1**)
   e. Przycisk komory 2 (**2**)
   f. Przycisk czasu / temperatury
   g. Przycisk trybu
   h. Przyciski + / –
   i. Przycisk synchronizacji smażenia
   j. Przycisk dopasowania smażenia



Przejdź na **petra-electric.com/instruction-manuals** i wyszukaj **PT5196GW**, aby uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.

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 produktu 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 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.

UWAGA: 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 funkcję automatycznego wyłączania. 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 zostanie wstrzymany. Czas będzie ponownie odliczany po wsunięciu komory.

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

Zalecenia i zakazy

ZALECENIA:
Przed użyciem należy sprawdzić, czy komory smażenia są dobrze zamocowane. W przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.
Komory smażenia należy trzymać wyłącznie za uchwyt.
Podczas wyjmowania komór smażenia z frytownicy należy zachować ostrożność, ponieważ może wydzielać się para.
ZAKAZY:
Nie należy odwracać komór smażenia z zamocowanymi tacami pokrytymi powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ mogą one wypaść, a nadmiar oleju, który mógł się zebrać na dnie komór, może wylać się na płytę.
Nie przykrywać frytownicy ani wlotów powietrza, jako że zaburzyłoby to przepływ powietrza i mogłoby wpłynąć na wynik smażenia.
Nie napełniać komór smażenia olejem ani żadnym innym płynem.
Nie dotykać komór smażenia w trakcie użytkowania lub krótko potem, ponieważ stają się one bardzo gorące; każdą komorę smażenia trzymać wyłącznie za uchwyt.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć frytownicę na gorące powietrze i odłączyć ją od zasilania, a następnie poczekać, aż ostygnie.
KROK 1: przetrzyj jednostkę główną frytownicy na powietrze miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.
KROK 2: wyczyść ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i komory smażenia 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 i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani drucianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

UWAGA: frytownicę na powietrze należy wyczyścić po każdym użyciu.

Instrukcja obsługi
Przed pierwszym użyciem

KROK 1: przed podłączeniem frytownicy do zasilania sieciowego należy wytrzeć jej obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.
KROK 2: wyczyść ruszt z powłoką zapobiegającą przywieraniu i komory smażenia 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.

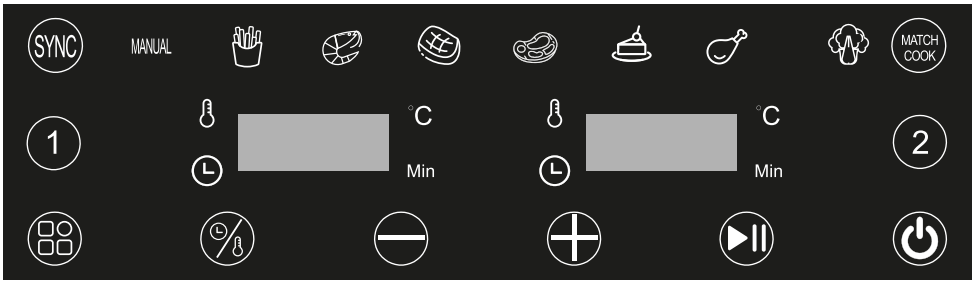
UWAGA: przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację w trakcie korzystania z frytownicy na gorące powietrze. Przed pierwszym użyciem frytownicy należy ją uruchomić na około 10 minut bez umieszczania w niej jedzenia. Dzięki temu wydobywający się z urządzenia na początku dym i nieprzyjemny zapach nie wpłyną na smak jedzenia.

Montaż frytownicy

KROK 1: umieść tace do smażenia pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu w komorach smażenia, sprawdzając, czy są prawidłowo osadzone.
KROK 2: wsuń komory smażenia do jednostki głównej frytownicy, sprawdzając, czy numery komór smażenia odpowiadają numerom na wyświetlaczu.

UWAGA: frytownica na powietrze jest fabrycznie zmontowana. Przed użyciem należy dokładnie zamknąć komory smażenia; w przeciwnym razie frytownica nie będzie działać.

Korzystanie z panelu sterowania



Gdy frytownica jest podłączona do zasilania sieciowego i włączona, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a przycisk zasilania zaświeci się, wskazując, że frytownica jest podłączona do źródła zasilania.
Aby włączyć frytownicę, naciśnij przycisk zasilania.

Wstępnie ustawione funkcje

Przed skonfigurowaniem ustawień wstępnych dotknij żądany numer komory.
Naciśnij przycisk trybu, aby przełączać się automatycznie między zaprogramowanymi ustawieniami czasu i temperatury dla różnych potraw. Ustawienia te można w razie potrzeby dostosować za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury oraz przycisków **+/–.**
Przyciski **+/–** mogą być przytrzymywane w celu szybkiej regulacji czasu lub temperatury.
Po ustawieniu czasu i temperatury dotknij przycisku **rozpoczynania/wstrzymywania** (Start/Pause), aby rozpocząć podgrzewanie. Czas i temperaturę można zmieniać podczas użytkowania.
Po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i frytownica się wyłączy.
Podczas smażenia czas i temperaturę można w razie potrzeby regulować w dowolnym momencie, dotykając numeru szuflady i używając przycisków regulacji czasu i temperatury oraz przycisków **+/–.**
Jeśli komora smażenia zostanie otwarta w trakcie działania urządzenia, proces smażenia zostanie wstrzymany. Aby go wznowić, zamknij komorę.
Aby wyłączyć frytownicę, naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania.

Korzystanie z ustawienia synchronizacji smażenia (Sync Cook)

W przypadku przyrządzania różnych potraw w każdej z komór w różnym czasie i temperaturze należy użyć ustawienia synchronizacji **(Sync)**, aby smażenie zakończyło się w obu komorach w tym samym czasie.
KROK 1: Dotknij opcji „**1**” i ustaw wymagane ustawienia dla pierwszej komory smażenia, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Korzystanie z panelu sterowania**”.
KROK 2: Powtórz tę czynność w przypadku drugiej komory smażenia, dotykając opcji „**2**”.
KROK 3: Naciśnij przycisk synchronizacji smażenia; przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.

KROK 4: Naciśnij przycisk **rozpoczynania/wstrzymywania** (**Start/Pause**), aby rozpocząć smażenie.

Korzystanie z ustawienia dopasowania smażenia (Match Cook)

W przypadku korzystania z obu komór do przyrządzania różnych potraw należy użyć ustawienia dopasowania; smażenie zostanie zakończone w obu komorach w tym samym czasie.
KROK 1: Dotknij opcji „**1**" i ustaw wymagane ustawienia dla pierwszej komory smażenia, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Korzystanie z panelu sterowania**".
KROK 2: Naciśnij przycisk dopasowania smażenia; przycisk zaświeci się, sygnalizując, że ustawienie zostało wybrane.
KROK 3: Naciśnij przycisk **rozpoczynania/wstrzymywania** (Start/Pause), aby rozpocząć smażenie.

UWAGA: przycisk zasilania pozostanie podświetlony, gdy urządzenie będzie podłączone.

Korzystanie z frytownicy

KROK 1: podłącz frytownicę na powietrze do sieci elektrycznej i włącz ją. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zaświeci się przycisk zasilania, aby zasygnalizować, że jest podłączone.
KROK 2: dotknij przycisku zasilania, aby włączyć frytownicę; na wyświetlaczu LED pojawią się linie wskazujące, że frytownica jest gotowa do zaprogramowania.
KROK 3: Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „**Korzystanie z panelu sterowania**". Za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury możesz w razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę oraz wydłużyć lub skrócić czas.
KROK 4: gdy urządzenie się nagrzeje, wyjmij komory smażenia, wyciągając ją z frytownicy za pomocą uchwytu. Umieść komory smażenia na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
KROK 5: wyłóż składniki na ruszt do smażenia z powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie wsuń komory smażenia z powrotem do jednostki głównej frytkownicy, aby ją zamknąć.
KROK 6: Za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw czas i temperaturę smażenia odpowiednio do składników. Ustawienia czasu i temperatury można również ustawić za pomocą przycisków funkcyjnych, które po naciśnięciu automatycznie przełączają się między ustawieniami czasu i temperatury zaprogramowanymi dla różnych potraw. Ustawienia te można w razie potrzeby dostosować za pomocą przycisków regulatora czasu i temperatury. Światła w komorze włączają się podczas działania.
KROK 7: niektóre składniki mogą wymagać potrząśnięcia po upływie połowy czasu smażenia. Wyjmij komory smażenia z jednostki głównej frytownicy za pomocą uchwytu komory smażenia. Potrząśnij delikatnie komorą smażenia, a następnie wsuń ją z powrotem do jednostki głównej frytownicy, aby kontynuować smażenie.
KROK 8: po zakończeniu smażenia i upływie ustawionego czasu frytownica wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych i się wyłączy. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, zamknij komory smażenia i włóż je z powrotem do jednostki głównej frytownicy. Za pomocą cyfrowego panelu sterowania ustaw odpowiedni czas smażenia. Gdy jedzenie jest już gotowe, wyłóż zawartość komór do miski lub na talerz. Jeśli dane jedzenie jest duże lub delikatne, użyj szczypców termoodpornych (niedołączone do zestawu).

UWAGA: W przypadku potraw o dużej zawartości wody na okienku mogą pojawić się skropliny. Jest to zjawisko normalne, które powinno ustąpić po ostygnięciu urządzenia Przed rozpoczęciem smażenia należy zawsze rozgrzać frytownicę. Jeśli podczas pracy urządzenia konieczna jest zmiana ustawień czasu lub temperatury, wystarczy użyć przycisków regulatora czasu lub temperatury. Frytownica automatycznie dostosuje ustawienia.

UWAGA: nie należy wrzucać jedzenia bezpośrednio do miski ani na talerz, ponieważ na dnie komór może gromadzić się nadmiar oleju, który wycieknie na składniki. Podczas otwierania i zamykania komóry frytownicy należy zachować ostrożność, ponieważ nagrzewają się one do bardzo wysokiej temperatury.

OSTRZEŻENIE: Napięcie znamionowe jest nadal obecne nawet po wyłączeniu frytownicy na powietrze. Aby na stałe wyłączyć frytownicę na powietrze, wyłącz ją i odłącz od źródła zasilania.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest ona schłodzona, czysta i sucha.
Nigdy nie należy ściśle owijać przewodu wokół frytownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Specyfikacje

Kod produktu: PT5196GW
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 1700 W

Ręczne	60–200 °C	1–60 minut
Frytki	200 °C	20 minut
Krewetki	180 °C	7–9 minut
Stek (krwisty)	180 °C	7–9 minut
Stek (średnio wysmażony)	180 °C	8–10 minut
Stek (dobrze wysmażony)	180 °C	15–17 minut
Wieprzowina	180 °C	17 minut
Pieczenie	160 °C	18 minut
Kurczak	200 °C	20 minut
Warzywa	160 °C	10–13 minut

PRZEPISY

Stek z polędwicy w sosie Diane

Składniki

2 steki z polędwicy po 200 g
(grubość 1,5–2,5 cm)
czarny i biały pieprz do smaku
Sos
100 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
15 g masła
1 mała cebula, pokrojona w kostkę
1 ząbek czosnku, zmielony
200 ml śmietany kremówki
200 ml bulionu wołowego
50 ml brandy
1–2 łyżki sosu Worcestershire
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżka musztardy Dijon
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Osusz steki papierowym ręcznikiem i natrzyj je z obu stron pieprzem.
Przykryj i wstaw do lodówki na około 2–3 godz.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas zgodnie ze wskazówkami:

Krwisty	około 9–10 minut
Średnio krwisty	około 10–12 minut
Średnio wysmażony	około 12–15 minut
Dobrze wysmażony	około 15–18 minut
Bardzo dobrze wysmażony	około 18–20 minut

Ostrożnie umieść steki w odpowiedniej komorze. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
Podczas pieczenia steków przygotuj sos.
Rozgrzej olej i masło na patelni, dorzuć cebulę i smaż na średnim ogniu, aż będzie miękka.
Dodaj sos Worcestershire, brandy i bulion na patelnię.
Smaż na dużym ogniu, dolewając wody i cały czas mieszając. Dodaj grzyby, musztardę, czosnek, śmietanę i przyprawy solą i pieprzem do smaku. Odstaw do ostygnięcia.
Wyjmij steki z frytownicy i odstaw na ok. 5 minut, a następnie pokrój je ukośnie w paski.
Dodaj stek do sosu i wymieszaj z sokami z mięsa.
Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Żeberka z solą i pieprzem

Składniki

12 żeberek wieprzowych
2 łyżki soli morskiej
2 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
½ łyżeczki chińskiej przyprawy 5 smaków
olej w sprayu

Przygotowanie

Podpraż sól i pieprz bez oleju na patelni na małym/średnim ogniu. Podrzucaj przyprawy do momentu, aż sól ściemnieje, a następnie zdejmij z ognia i dodaj przyprawę 5 smaków. Odstaw do ostygnięcia.
W przypadku stosowania stojaka z żeberek w całości przygotuj je, przecinając w dół pomiędzy kośćmi.
Natrzyj lekko żeberka mieszaniną przypraw, przykryj i włóż do lodówki na ok. 2 godziny.
Spryskaj żeberka olejem z każdej strony.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200°C i czas na 1 5–20 minut, a następnie ostrożnie umieść żeberka w odpowiedniej komorze.
Przed podaniem sprawdź, czy żeberka są upieczone.
Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Steki wieprzowe z musztardą, ziołami i jabłkiem

Składniki

2 steki wieprzowe
1 czerwone jabłka, pokrojone w kostkę
½ czerwonej cebuli, pokrojonej w kostkę
1½ łyżeczki świeżego rozmarynu, grubo posiekanego
1 łyżeczka musztardy
1 łyżeczka oliwy z oliwek
½ łyżeczki świeżego tymianku, grubo posiekanego
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Dopraw steki wieprzowe solą i pieprzem.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 25 minut, a następnie ostrożnie umieść steki wieprzowe w odpowiedniej komorze.
Podczas pieczenia steków wieprzowych przygotuj sos.
Podsmaż jabłko i cebulę w oleju na dużej patelni na średnim ogniu przez ok. 5 minut, aż zmiękną.
Zmniejsz temperaturę. Wymieszaj musztardę, rozmaryn, tymianek i pozostaw do gotowania na 3–5 minut, a następnie zdejmij z ognia.
Po ok. 20 minutach wyjmij steki wieprzowe z komory pieczenia i nałóż łyżkę musu jabłkowego.
Gotuj przez kolejne 5 minut. Po usmażeniu wyjmij steki wieprzowe z frytownicy i odstaw na około 5 minut; pokrój je ukośnie w paski.
Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Chrupiące kotlety jagnięce z rozmarynem, czosnkiem i tymiankiem

Składniki

18 małych kotletów jagnięcych
2 łyżki czosnku (mielonego)
1½ łyżki świeżego rozmarynu (siekanego)
1 łyżka świeżego tymianku
1 łyżeczka suszonej czerwonej papryki
świeże gałązki rozmarynu (opcjonalnie)
sól do smaku
olej w sprayu

Przygotowanie

Wymieszaj czosnek, tymianek, posiekany rozmaryn i czerwoną paprykę w dużej misce.
Posyp kotlety jagnięce mieszanką i wetrzyj, a następnie posyp solą. Przykryj i wstaw do lodówki na około 2–3 godz.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200°C i czas na ok. 20 minut, a następnie ostrożnie umieść kotlety jagnięce w odpowiedniej komorze. Może być konieczne użycie obu komór lub gotowanie partiami.
Przed podaniem sprawdź, czy kotlety jagnięce są upieczone.
Podawać natychmiast po udekorowaniu świeżym rozmarynem (opcjonalnie).

Chrupiące udka z kurczaka z limonką i pietruszką

Składniki

120 g bułki tartej
64 g mąki pszennej
30 g świeża pietruszka (rozdrobniona)
4 udka z kurczaka
4 ząbki czosnku (mielone)
2 limonki (wyciśnięty sok)

160 ml maślanki
2 łyżeczki brązowego cukru
¾ łyżeczki mielonego kminku
½ łyżeczki płatków chili
olej w sprayu
sól i pieprz, do smaku

Przygotowanie

Wymieszaj maślankę, płatki chili, czosnek, cukier, kminek, pietruszkę i sok z limonki w dużej misce.
Wrzuć uda z kurczaka do mieszanki, a następnie obtocz w bułce tarte, aż będą całkowicie pokryte.
Spryskaj uda z kurczaka olejem z każdej strony.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na 22–28 minut, a następnie ostrożnie umieść udka z kurczaka w odpowiedniej komorze.
Przed podaniem sprawdź, czy kurczak jest upieczony.
Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Skrzydełka kurczaka po jamajsku

Składniki

1 kg skrzydełek z kurczaka
75 g mąki pszennej
1 jajko, ubite
2 łyżki cukru
1 łyżka mielonego ziela angielskiego
1 łyżka mielonego czarnego pieprzu
4½ łyżeczki sproszkowanej cebuli
4½ łyżeczki suszonego tymianku, rozgniecionego
1½–3 łyżeczki mielonego czerwonego pieprzu
1½ łyżeczki soli
¾ łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
¼ łyżeczki mielonego czosnku
olej w sprayu

Przygotowanie

W dużej misce wymieszaj ze sobą wszystkie składniki, z wyjątkiem skrzydełek z kurczaka i oleju w sprayu.
Posyp skrzydełka kurczaka mieszanką i wetrzyj ją.
Spryskaj skrzydełka kurczaka z każdej strony olejem w sprayu.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 30 minut, a następnie ostrożnie umieść skrzydełka

w odpowiedniej komorze.
Przed podaniem sprawdź, czy skrzydełka są upieczone.
Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Smażony łosoś z przyprawą cajun

Składniki

910 g filetów z łososia
380 g mąki kukurydzianej
3 jajka
125 ml mleka
125 ml lagera
3 łyżki musztardy
2 łyżki soli
2 łyżeczki czarnego pieprzu
½–1 łyżki sosu Tabasco
1 łyżeczka pieprzu cayenne (lub do smaku)
olej w sprayu

Przygotowanie

W dużej misce ubij jajka, mleko, lager, musztardę, sos Tabasco, pieprz cayenne, połowę soli i pieprz.
Pokrój filety rybne na mniejsze kawałki, zanurz w mieszance, aż będą dokładnie pokryte. Przykryj i wstaw do lodówki na około 1 godzinę.
Wymieszaj mąkę kukurydzianą i pozostałą sól i pieprz w płytkiej, szerokiej misce lub na talerzu.
Wyjmij kawałki ryby z mieszaniny i przełóż do mąki kukurydzianej, pokrywając je równomiernie.
Spryskaj olejem kawałki ryby z każdej strony.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 15 minut i ostrożnie umieść kawałki ryby w odpowiedniej komorze.
Przed podaniem sprawdź, czy łosoś jest upieczony.
Podawaj natychmiast z wybranymi dodatkami.

Łódeczki z batatów

Składniki

2 bataty pokrojone na 12 kawałków
1 łyżeczka płatków chili
sól i pieprz do smaku
olej w sprayu

Przygotowanie

Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Spryskaj łódeczki ze wszystkich stron olejem w

sprayu i dopraw płatkami chili, solą i pieprzem. Wrzuć i wymieszaj.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Wybierz funkcję „**CHIP**”.
Ostrożnie umieść łódeczki w odpowiedniej komorze.
Przed podaniem sprawdź, czy łódeczki są chrupiące.
Podawaj natychmiast z wybranym sosem.

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Składniki

1 kg ziemniaków (przekrojonych na pół)
6 łyżek oliwy z oliwek
1 łyżeczka świeżego rozmarynu
sól i pieprz, do smaku

Przygotowanie

Obierz ziemniaki i pokrój je na pół. Dodaj ziemniaki do garnka z zimną, osoloną wodą i zagotuj.
Po osiągnięciu temperatury wrzenia gotuj dalej przez ok. 6 minut, a następnie odcedź i umieść w dużej misce.
Równomiernie posmaruj ziemniaki oliwą z oliwek i dopraw rozmarynem, solą i pieprzem.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 20 minut, a następnie ostrożnie umieść ziemniaki w odpowiedniej komorze.
Po około 20 minutach ostrożnie potrząśnij ziemniakami, aby równomiernie pokryć je olejem.
Gotuj przez kolejne 15 minut.
Przed podaniem ziemniaki muszą być chrupiące i złote.

Warzywa stir fry z sosem sojowym

Składniki

8 małych kolb kukurydzy (pokrojone wzdłuż)
3 duże pieczarki (pokrojone w ćwiartki)
2 białe cebule (pokrojone w ćwiartki)
1 dynia piżmowa (bez skóry i pokrojona w kostkę)
1 czerwona papryka (pokrojona w plastry)
1 zielona papryka (pokrojona w plastry)
1 żółta papryka (pokrojona w plastry)
1 pomarańczowa papryka (pokrojona w plastry)
1 cukinia (pokrojona w plastry pod kątem)
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżeczka mieszanki ziół
sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Polej warzywa oliwą z oliwek i dopraw do smaku solą, pieprzem i ziołami.
Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz ją.
Ustaw temperaturę na 200 °C i czas na ok. 15 minut, a następnie ostrożnie umieść ziemniaki w odpowiedniej komorze.
Przed podaniem sprawdź, czy warzywa są upieczone.
Podaj skropione sosem sojowym.

Tabela gotowania

Tabela smażenia we frytownicy na powietrze				
Składniki	**Ilość**	**Olej**	**Temperatura**	**Czas gotowania**
Warzywa				
Szparagi	200 g Całe, przycięte	2 łyżeczki	200 °C	8–12 min
Papryka	2 papryki Całe	Brak	200 °C	16 min
Brokuły	1 główka (400 g) Pokrojone na różyczki o średnicy 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	9 min
Dynia piżmowa	500–750 g Pokrojona na kawałki 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	20–25 min
Marchew	500 g Obrana i pokrojona na kawałki 1,5 cm	1 łyżka	200 °C	13–16 min
Kalafior	1 główka (900 g) Pokrojony na różyczki o średnicy 2,5 cm	2 łyżki	200 °C	15–20 min
Kolba kukurydzy	4 kolby Całe, bez plew	1 łyżka	200 °C	12–15 min
Cukinia	500 g Pokrojona wzdłuż na ćwiartki, a następnie na kawałki 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	15–18 min
Zielona fasolka	200 g Przycięte łodygi	1 łyżka	200 °C	8 min
Jarmuż	100 g Porwany na kawałki, bez łodyg	Brak	150 °C	8 min
Grzyby	225 g Pokrojone na ćwiartki	1 łyżka	200 °C	7 min

Tabela smażenia we frytownicy na powietrze				
Składniki	**Ilość**	**Olej**	**Temperatura**	**Czas gotowania**
Ziemniaki białe	750 g Pokrojone w łódeczki 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	18–20 min
	450 g Pokrojone na cienkie frytki	1–3 łyżki	200 °C	20–24 min
	450 g Pokrojone na grube frytki	1–3 łyżki	200 °C	23–26 min
	4 ziemniaki W całości, nakłute widelcem	Brak	200 °C	25 min
Słodkie ziemniaki	750 g Pokrojone na kawałki 2,5 cm	1 łyżka	200 °C	15–20 min
	4 ziemniaki W całości, nakłute widelcem	Brak	200 °C	30–35 min
Kurczak				
Piersi z kurczaka	2 filety z piersi kurczaka bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	20–25 min
	4 filety z piersi kurczaka bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	30–35 min
Uda z kurczaka	4 uda z kością	Nasmarowane olejem	200 °C	22–28 min
	4 uda bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	18–22 min
Skrzydełka z kurczaka	1 kg skrzydełek z kością	1 łyżka	200 °C	33 min
Wołowina				
Burgery	4 porcje po 100 g grubość 2,5 cm	Brak	190 °C	12 min
Biefstukken	2 x 200 g sirloin 1,5 - 2,5 cm dik	Brak	200 °C	Słabo wypieczone: 9–10 min Średnio krwiste: 10–12 min Dobrze wypieczone: 18–20 min

Tabela smażenia we frytownicy na powietrze				
Składniki	**Ilość**	**Olej**	**Temperatura**	**Czas gotowania**
Wieprzowina				
Bekon	4 paski Przecięte na pół	Brak	180 °C	9 min
Kotlety wieprzowe	2 kotlety z kością	Nasmarowane olejem	200 °C	15–18 min
	2 kotlety bez kości	Nasmarowane olejem	200 °C	14–17 min
Kiełbaski	4 kiełbaski	Nasmarowane olejem	200 °C	16 min
Jagnięcina				
Kotlety jagnięce	4 kotlety (340 g)	Nasmarowane olejem	200 °C	12 min
Ryby i owoce morza				
Filety z łososia	2 filety	Nasmarowane olejem	200 °C	10–13 min
Krewetki	16 dużych, całych i obranych	1 łyżka	200 °C	7–10 min
Mrożonki				
Nuggetsy z kurczaka	1 pudełko (397 g)	Brak	200 °C	16 min
Paski z kurczaka	11	Brak	190 °C	8 min
Filety rybne	4 filety (500 g)	Brak	200 °C	14–16 min
Filety rybne w cieście	4 filety Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia	Brak	180 °C	18 min
Paluszki rybne	10	Brak	200 °C	15 min
Krewetki w tempurze	8 krewetek (łącznie 140 g) Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia	Brak	190 °C	8–9 min
Frytki	500 g	Brak	180 °C	20–22 min
	1 kg	Brak	180 °C	42 min

Tabela smażenia we frytownicy na powietrze				
Składniki	**Ilość**	**Olej**	**Temperatura**	**Czas gotowania**
Grube frytki z piekarnika	500 g	Brak	180 °C	20 min
Łódeczki ziemniaczane	500 g	Brak	180 °C	20 min
Pieczone ziemniaki	700 g	Brak	190 °C	20 min
Placki ziemniaczane	7	Brak	200 °C	15 min
Frytki ze słodkich ziemniaków	450 g	Brak	190 °C	20–22 min
Wegańskie burgery	4	Brak	180 °C	10 min
Pieczarki panierowane	300 g	Brak	190 °C	10–12 min
Krążki cebulowe	300 g	Brak	190 °C	14 min
Pudding Yorkshire	8 (150 g)	Brak	180 °C	3–4 min

Uwagi

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:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

CD070323/MD031023/V2