

Ariete



AIRY Fryer
XXL

AIRY Fryer XXL



ONE
SPOON
OIL



TIMER



HEALTHY



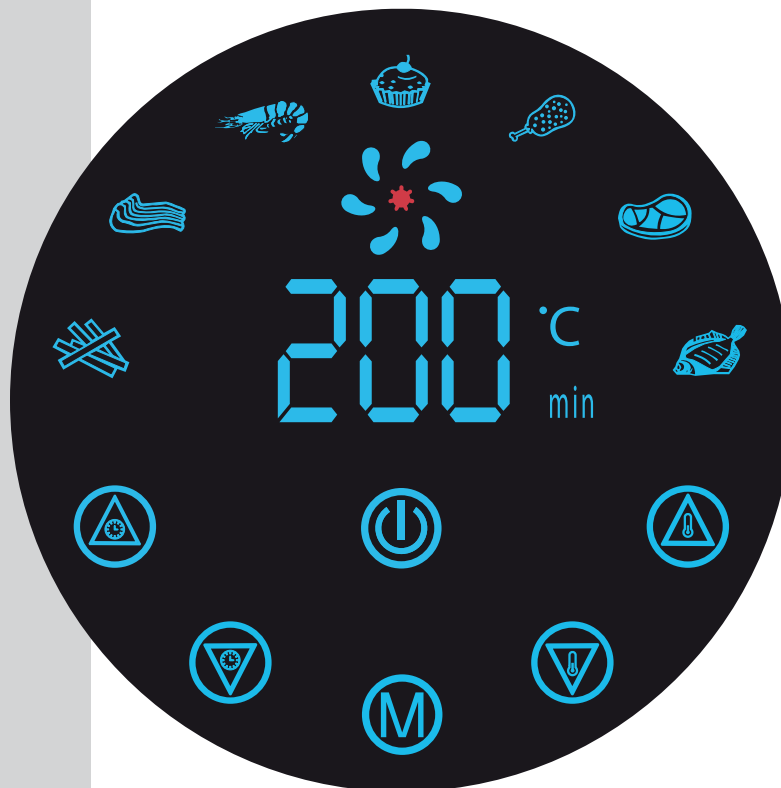
TASTY



AIRY Fryer XXL

Niskotłuszczowa
frytkownica posiada 7
**PREDEFINIOWANYCH
PROGRAMÓW**,
sterowanych za pomocą
wygodnego przycisku M.

Pożądaną przez Ciebie
temperaturę i czas
możesz również ustawić
ręcznie










		TEMPERATURA (C°) Temperature (C°)	TEMPO (min) Time (min.)
	1 Mrożone frytki	200	15
	2 Świeże frytki	180	25
	3 Skorupiaki	160	20
	4 Ciasta	160	30
	5 Kurczak	200	20
	6 Czerwone mięsa	180	20
	7 Ryby	160	20

Tabela
predefiniowanych
programów



Timer 60 min
Temperatura max 200°C



7 programów
Dotykowy wyświetlacz



Wyjmowany kosz o pojemności 5,5l i nieprzywierającej powierzchni



Frytki z jedną łyżką oleju



Jednolita dystrybucja ciepła



Idealne do smażenia różnych potraw: warzyw, mięs, ryb

SPIS TREŚCI



1. Głęboko mrożone frytki
2. Domowe frytki
3. Domowe chipsy
4. Domowe ćwiartki ziemniaka
5. Pikantna polenta
6. Głęboko mrożone krokiety
7. Krewetki w stylu São Paulo
8. Rybne pulpeciki
9. Głęboko mrożone nuggetsy z kurczaka
10. Stek filet mignon z papryką
11. Medaliony ze steka filet mignon z sosem z gorgonzoli
12. Pikantny kurczak
13. Cytrynowe babeczki
14. Czekoladowe ciasteczka



1. GŁĘBOKO MROŻONE FRYTKI


Porcja dla 5-7 osób

- 2kg (4,4 lb) głęboko mrożonych frytek
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól do smaku



Sposób przygotowania

Około 20 minut przed smażeniem, frytki wyjąć z zamrażalnika. Przy pomocy papierowych ręczników osuszyć frytki. Usunąć lód, który mógł uformować się na frytkach, tak aby po usmażeniu były chrupiące. Frytki włożyć do miski i silikonowym pędzelkiem rozprowadzić na nich oliwę z oliwek. Alternatywnie frytki można też polać oliwą. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Frytki włożyć do kosza i wybrać program MROŻONE FRYTKI 
- W trakcie smażenia jedno lub dwukrotnie potrząsnąć koszem z frytkami.
- Przed podaniem przyprawić solą.

2. DOMOWE FRYTKI

Porcja dla 5-7 osób

- 2 kg (4,4 lb) ziemniaków pokrojonych w słupki
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól do smaku



Sposób przygotowania

Ziemniaki obrać i pokroić w słupki. Umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Ziemniaki włożyć do miski i silikonowym pędzelkiem rozprowadzić na nich oliwę z oliwek. Alternatywnie ziemniaki można też polać oliwą. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Ziemianki pokrojone w słupki włożyć do kosza i wybrać program ŚWIEŻE FRYTKI 🍟
- W trakcie smażenia, co 10 minut potrząsać koszem z frytkami.
- Przed podaniem przyprawić solą.

3. DOMOWE CHIPSY

Porcja dla 5 - 7 osób

- 2 kg (4,4 lb) ziemniaków pokrojonych w plasterki
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól do smaku



Sposób przygotowania

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki. Umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Ziemniaki włożyć do miski i silikonowym pędzelkiem rozprowadzić na nich oliwę z oliwek. Alternatywnie ziemniaki można też polać oliwą. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Ziemniaki pokrojone w plasterki włożyć do kosza i wybrać program ŚWIEŻE FRYTKI (FRESH FRIES). 🍟
- W trakcie smażenia, co 10 minut potrząsać koszem z frytkami.
- Przed podaniem przyprawić solą.

4. DOMOWE ĆWIARTKI Z ZIEMNIAKA

Porcja dla 5-7 osób

- 2 kg (4,4 lb) ziemniaków pokrojonych na ćwiartki
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- Sól do smaku



Sposób przygotowania

Ziemniaki pokroić na ćwiartki (każdy ziemniak na 6 części). Umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Ziemniaki włożyć do miski i silikonowym pędzelkiem rozprowadzić na nich oliwę z oliwek. Alternatywnie ziemniaki można też połać oliwą. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Frytki włożyć do kosza i wybrać program ŚWIEŻE 🌀
- W trakcie smażenia, co 10 minut potrząsać koszem z frytkami.
- Przed podaniem przyprawić solą.

5. PIKANTNA POLENTA

Porcja dla 5-7 osób

- 1.2 l zimnej wody
- 320 g wcześniej ugotowanej polenty
- 4 łyżki majonezu
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 papryczka chilli, bez łodygi i nasion
- Sól do smaku



Sposób przygotowania

Wymieszać wszystkie składniki i delikatnie podgrzewać, do momentu ich połączenia. Mieszaninę o zwartej konsystencji rozprowadzić na kwadratowej blasze do pieczenia. Po rozprowadzeniu masa powinna być równa i płaska. Blachę wstawić do lodówki, aby masa stężała. Gotową polentę wyjąć z lodówki i pokroić na 1,5 cm (0,6 cala) grubości paski.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Pokrojoną w paski polentę włożyć do kosza na 15-20 minut.
- W trakcie smażenia potrząsać koszem z polentą, aby zapobiec jej przypaleniu.

Wskazówka!

Można użyć domowej, zamiast mrożonej polenty. Aby polenta była pikantna, przed smażeniem, przy pomocy silikonowego pędzelka polentę posmarować oliwą i posypać papryką.

6. GŁĘBOKO MROŻONE KROKIETY

Porcja dla 5-7 osób

- 1.2 kg (1,64 lb) mrożonych krokietów



Sposób przygotowania

Przed włożeniem do kosza, krokiety osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie umieścić je w frytownicy. Usunąć lód, który mógł się uformować na krokietach, tak aby po usmażeniu były chrupiące.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200 ° C przez około 4-6 minut.
- Krokiety włożyć do kosza. Programator czasowy ustawić na 5-10 minut.
- W trakcie smażenia jedno lub dwukrotnie potrząsnąć koszem z krokietami, dzięki czemu równomiernie się zrumienią.

7. KREWETKI W STYLU SÃO-PAULO


Porcja dla 5-7 osób

- 600 g świeżych i umytych, średniej wielkości krewetek
- Sok z 1 cytryny
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 przecięte przez praskę ząbki czosnku
- Sól do smaku



Sposób przygotowania

Oderwać głowy i oczyścić krewetki. Przyprawić solą, sokiem z cytryny i czosnkiem. Odsączyć na durszlaku. Dwie warstwy papierowego ręcznika ułożyć na ruszcie, a następnie równomiernie rozłożyć na nim krewetki. Przesiać mąkę i oprószyć nią krewetki. Krewetki nie mogą być wilgotne, ponieważ w przeciwnym razie poskleją się w trakcie smażenia.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Krewetki włożyć do kosza, wybrać program OWOCE MORZE  i poczekać, aż ładnie się zrumienią.
- W trakcie smażenia, od czasu do czasu, potrząsać koszem z krewetkami, dzięki czemu składniki równomiernie się ugotują.

Wskazówka!

Przed podaniem posypać krewetki posiekaną natką pietruszki. Można również użyć głęboko mrożonych, zamiast świeżych krewetek. Przed smażeniem rozmrozić krewetki, co znacznie skróci czas przygotowania potrawy.

8. RYBNE PULPECIKI

Porcja dla 5-7 osób

- 200 g oczyszczonej i wcześniej ugotowanej ryby bez ości
- 400g ziemniaków
- 2 żółtka
- 180 g natki pietruszki i posiekanej cebuli
- 2 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku
- 4 łyżki mąki pszennej
- Oliwa z oliwek do natłuszczenia rąk
- Sól i czarny pieprz do przyprawienia



Sposób przygotowania

Ugotować i rozgnieść ziemniaki. Pozostawić do ostygnięcia. Wymieszać rybę i ziemniaki, a następnie dodać pozostałe składniki. Przyprawić solą i pieprzem. Mieszanina powinna mieć konsystencję umożliwiającą formowanie kulek. Na końcu dodać mąkę. Dłonie natłuścić oliwą i z masy formować kulki.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Na 10 minut umieścić kulki w dolnej części kosza i pozostawić w temperaturze 200°C.
- W trakcie smażenia, od czasu do czasu, potrząsnąć koszem z kulkami, dzięki czemu składniki równomiernie się ugotują.

9. GŁĘBOKO MROŻONE NUGGETSY Z KURCZAKA

Porcja dla 5-7 osób

- 1,2 kg (2,64 lb) głęboko
mrożonych nuggetsów z kurczaka



Sposób przygotowania

Okolo 20 minut przed smaženiem, nuggetsy wyjąć z zamrażalnika. Przy pomocy papierowych ręczników osuszyć nuggetsy. Usunąć lód, który mógł się uformować na nuggetsach, tak aby były równomiernie usmażone i chrupiące.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200° C przez około 4-6 minut.
- Nuggetsy włożyć do kosza i wybrać program KURCZAK 🍗
- W trakcie smażenia jedno lub dwukrotnie potrząsnąć koszem z nuggetsami, tak aby równomiernie się zrumieniły.

10. STEK FILET MIGNON Z PAPRYKĄ

Porcja dla 4 osób

- 300 g steku filet mignon pokrojonego w cienkie paski
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 czerwona papryka (pokrojona w paski)
- 1 grubo posiekana cebula
- 1 łyżka sosu Worcestershire
- Sól i czarny pieprz do przyprawienia



Sposób przygotowania

Na blasze ułożyć mięso, paprykę, a także cebulę. Silikonowym pędzelkiem posmarować składniki mieszaniną oliwy z oliwek oraz sosu Worcestershire. Przyprawić pieprzem.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut
- Składniki włożyć do kosza i wybrać program CZERWONE MIĘSO 🍖
- W trakcie smażenia¹ co 10 minut potrząsać koszem¹ tak aby wszystkie składniki równomiernie się ugotowały
- Ugotowane składniki ułożyć na blasze i przyprawić solą

Wskazówka!

Można zamienić sos sojowy na Worcestershire i dodać ½ filiżanki pokrojonych grzybów.

11. MEDALIONY ZE STEKA FILET MIGNON Z SOSEM Z GORGONZOLI

Porcja dla 2 osób

- 4 medaliony ze steka filet mignon, o grubości około 3 cm
- Sól i czarny pieprz do przyprawienia
- 1 łyżka gorgonzoli
- 250 g serka homogenizowanego
- 2 łyżki mleka



Sposób przygotowania

Medaliony:

Medaliony z dwóch stron przyprawić pieprzem (najlepiej świeżo zmielonym).

Sos z gorgonzolą:

W rondelku rozpuścić serek homogenizowany i gorgonzolę, a następnie dodać mleko. Rondelkę zdjąć z ognia.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Medaliony włożyć do kosza i gotować przez 10 minut.
- W połowie czasu gotowania, medaliony odwrócić na drugą stronę, dzięki czemu mięso równomiernie się usmaży.
- Medaliony wyjąć z urządzenia i ułożyć na blasze.
- Przyprawić solą, a następnie polać sosem z gorgonzolą.

Wskazówka!

Mięsa nie solić przed usmażeniem, to pomoże zachować jego smak i sprawi, że mięso nie będzie suche.

12. PIKANTNY KURCZAK

Porcja dla 4 osób

- 600 g kurczaka, pokrojonego na kawałki
- 8 przeciśniętych przez praskę ząbków czosnku
- 150 g posiekanej natki pietruszki
- Sól i czarny pieprz do przyprawienia



Sposób przygotowania

Kurczaka przyprawić do smaku czosnkiem, solą i czarnym pieprzem.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Kawałki kurczaka włożyć do kosza i gotować przez 30-38 minut.
- W trakcie smażenia, od czasu do czasu, potrząsnąć koszem z mięsem, tak aby składniki równomiernie się ugotowały.
- Przed podaniem, kurczaka przyprawić posiekaną natką pietruszki.

Wskazówka!

Można również użyć mrożonego kurczaka. Około 20 minut przed smażeniem, kurczaka wyjąć z zamrażalnika, co pozwoli skrócić czas przygotowania.

13. CYTRYNOWE BABECZKI


Porcja dla 6 osób

- 65 g mąki pszennej
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki mleka
- 110 ml oleju
- 1 jajko
- 1 łyżka soku z cytryny
- Skórka otarta z jednej cytryny
- 6 foremek



Sposób przygotowania

Do miski wsypać mąkę, proszek do pieczenia oraz cukier. Dodać jajko, mleko, sok z cytryny i olej. Starannie wymieszać składniki i przelać gotową masę do foremek. Posypać skórką otartą z cytryny.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Foremki włożyć do urządzenia i wybrać program CIASTA 
- Można też sprawdzić czy babeczki się upiekły, nakłuwając je wykałaczką - jeżeli po nakłuciu wykałaczką jest sucha, babeczki są gotowe.
- Łopatką wyjmij babeczki z foremki i przed podaniem pozostaw do wystygnięcia.

Wskazówka!

Zamiast cytryny można użyć innych owoców lub kakao. Jednorazowo można upiec 3 babeczki (w zależności od wielkości formy).

14. CZEKOLADOWE CIASTECZKA

- 125 g mąki pszennej
- 100 g cukru trzcinowego
- 100 cukru
- 60 g kakao
- 1 jajko
- 60 g gorzkiej czekolady, pokruszonej na kawałki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- Szczypta soli
- 2 łyżki niesolonego masła, w pokojowej temperaturze
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- Folia aluminiowa do wyłożenia dna kosza



Sposób przygotowania

W misce ręcznie wymieszać wszystkie składniki (oprócz czekolady). Mieszanina powinna mieć konsystencję umożliwiającą uformowanie kulek. W razie potrzeby dodać mąkę. Ciasto rozwałkować na płaskiej powierzchni i posypać kawałkami czekolady. Ponownie dokładnie zagnieść. Uformować ciasteczka o średnicy około 3 cm.

- Frytownicę nagrzewać do temperatury 200°C przez około 4-6 minut.
- Ciasteczka przykryć folią aluminiową i włożyć do kosza, tak aby się nie dotykały (około 1,5 cm odstępu pomiędzy ciasteczkami).
- W średniej temperaturze (160°C-180°C), przez 5 minut piec po 3 - 4 ciasteczka (w zależności od ilości miejsca).
- W zależności od upodobań, ciasteczka można piec przez 2 dodatkowe minuty, co sprawi, że będą bardziej chrupiące.
- Przy pomocy odpowiednich kuchennych akcesoriów ciasteczka wyjąć z urządzenia i pozostawić na tacy do wystygnięcia.

Wskazówka!

Można zamienić gorzką czekoladę na ½ filiżanki orzechów, co pozwoli uzyskać inny smak. Ciasteczka można przechowywać w szklanym pojemniku z przykryciem i podgrzać przez 15 sekund w mikrofalówce, tuż przed podaniem.

-Ariete.

AIRY Fryer
digital

