

PROGRESS®

Est. 1931

**FRIGGITRICE AD
ARIA CALDA
DA 3,2 LITRI**
Manuale di istruzioni

PROGRESS®

Est. 1931

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.

I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.

È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente.

Se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio non funziona correttamente, o se quest'ultimo è caduto o è stato danneggiato, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.

Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.

Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.

Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.

Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.

Si sconsiglia l'uso di prolunghe.

L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

La superficie esterna e lo sportello potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.

PROGRESS®

Est. 1931



Attenzione: superficie calda. Non toccare le parti o le superfici dell'apparecchio che possono surriscaldarsi, né i componenti che generano calore.

Avvertenza: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Spegnimento automatico

La friggitrice ad aria calda è dotata di un sistema di spegnimento automatico.

Tale sistema può attivarsi nei seguenti casi:

1. Al termine del tempo di cottura impostato. Dopo l'emissione di un segnale acustico da parte del timer, con conseguente spegnimento della friggitrice.
2. Se il vano cottura viene estratto dalla friggitrice in fase di cottura. In questo caso, il timer continua e eseguire il conto alla rovescia fino alla fine del tempo di cottura impostato.

Nota: se è necessario spegnere la friggitrice ad aria calda prima della fine del tempo impostato, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

Cosa fare e cosa non fare

Cosa fare:

Prima dell'uso, verificare che il cestello di cottura antiaderente sia fissato saldamente. In caso contrario, la friggitrice non funzionerà. Afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico del cestello. Fare attenzione durante la rimozione del cestello antiaderente, poiché è possibile che venga emesso del vapore.

Cosa non fare:

Capovolgere il cestello di cottura antiaderente con il vano cottura agganciato, poiché l'olio in eccesso potrebbe depositarsi in fondo al vano.

Coprire la friggitrice ad aria calda o le bocchette dell'aria per non interrompere il flusso dell'aria e compromettere la cottura.

Riempire il vano cottura con olio o altri liquidi.

Premere il pulsante di sblocco del cestello mentre si agitano gli ingredienti.

Toccare il vano cottura durante o immediatamente dopo l'uso, poiché raggiunge temperature molto alte; afferrare il vano cottura esclusivamente dal manico.

Ruotare la manopola di controllo del timer in senso antiorario per non rischiare di comprometterne la precisione.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la friggitrice ad aria calda, scollegarla dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

FASE 1: pulire l'unità principale della friggitrice ad aria calda con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

FASE 2: lavare il cestello di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

Non immergere l'unità principale della friggitrice ad aria calda in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della friggitrice ad aria calda e dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.

Nota: la friggitrice ad aria calda deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

PROGRESS®

Est. 1931

Descrizione dei componenti



1. Unità principale della friggitrice ad aria calda da 3,2 litri
2. Vano cottura
3. Cestello di cottura antiaderente
4. Manico del cestello di cottura
5. Pulsante di sgancio del cestello di cottura
6. Coperchio di plastica
7. Manopola di regolazione del timer
8. Manopola di regolazione della temperatura
9. Spia di alimentazione arancione
10. Spia di riscaldamento verde

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: prima di collegare la friggitrice ad aria calda all'alimentazione elettrica, pulire l'unità principale con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

FASE 2: lavare il cestello di cottura antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

FASE 3: collocare l'unità principale della friggitrice ad aria calda su una superficie stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole.

Nota: al primo utilizzo, la friggitrice ad aria calda potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo.

Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio durante l'utilizzo.

Si consiglia di utilizzare la friggitrice ad aria calda a vuoto per circa 10 minuti prima del primo utilizzo; ciò impedirà che il fumo o l'odore emessi compromettano il gusto degli alimenti.

Montaggio della friggitrice ad aria calda da 3,2 litri

FASE 1: inserire il cestello di cottura antiaderente nel vano cottura e fissarlo saldamente. Verificare che il coperchio di plastica copra il pulsante di sgancio del cestello di cottura per evitare che possa essere premuto quando l'apparecchio è in funzione.

FASE 2: inserire il vano cottura nell'unità principale della friggitrice ad aria calda per chiuderla.

Nota: la friggitrice ad aria calda è preassemblata. Chiudere il vano cottura prima dell'uso; in caso contrario, l'apparecchio non funzionerà.

Uso della friggitrice ad aria calda da 3,2 litri

FASE 1: collegare la friggitrice ad aria calda all'alimentazione elettrica e accenderla.

FASE 2: preriscaldare la friggitrice ad aria calda per circa 5 minuti regolando le manopole di regolazione del timer e della temperatura. La spia di alimentazione arancione e la spia di riscaldamento verde si accendono per indicare che la friggitrice si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia verde si spegne automaticamente.

FASE 3: rimuovere il vano cottura estraendolo dalla friggitrice ad aria calda tramite la maniglia del cestello. Collocare il vano cottura su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

FASE 4: inserire gli ingredienti nel cestello di cottura antiaderente, quindi reinserire il vano cottura nell'unità principale della friggitrice per chiudere l'apparecchio.

FASE 5: utilizzare la manopola di regolazione della temperatura per impostare il livello desiderato.

FASE 6: determinare il tempo di cottura necessario per gli ingredienti e impostarlo tramite la manopola di regolazione del timer; quest'ultimo inizia il conto alla rovescia subito dopo che la manopola viene rilasciata.

FASE 7: in alcuni casi potrebbe essere necessario agitare gli ingredienti a metà cottura. Rimuovere il vano cottura estraendo il manico del cestello dalla friggitrice. Il coperchio di plastica deve coprire il pulsante di sgancio del cestello di cottura; fare attenzione a non sganciare il cestello caldo premendo tale pulsante. Agitare delicatamente il vano cottura e reinserirlo nell'unità principale della friggitrice per chiuderla e proseguire la cottura.

FASE 8: quando gli alimenti sono pronti e il tempo impostato è trascorso, il timer emette un segnale acustico. Verificare se gli ingredienti sono pronti estraendo il vano cottura dalla friggitrice ad aria calda tramite il manico del cestello di cottura. Se gli ingredienti non sono cotti, chiudere il vano e inserirlo di nuovo nell'unità principale della friggitrice. Utilizzare la manopola di controllo del timer per regolare il tempo di cottura di

PROGRESS®

Est. 1931

conseguenza. Se la cottura è completata, premere il pulsante di sgancio per rimuovere il cestello di cottura antiaderente dal vano e versare il contenuto in una zuppiera o in un piatto. Se gli alimenti sono grandi o rischiano di rompersi, utilizzare delle pinze termoresistenti (non in dotazione).

Nota: preriscaldare sempre la friggitrice ad aria calda prima della cottura o prolungare il tempo di cottura di circa 3-5 minuti. Se è necessario modificare il tempo di cottura o la temperatura durante l'uso, ruotare la manopola del timer o della temperatura fino a raggiungere il valore desiderato; la friggitrice regolerà automaticamente le impostazioni. Durante l'uso, la spia di riscaldamento verde si accende e si spegne per segnalare che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura selezionata.

Attenzione: non versare gli alimenti direttamente in una zuppiera o in un piatto, poiché l'olio in eccesso potrebbe raccogliersi alla base del vano cottura e finire sugli alimenti. Rimuovere sempre il cestello di cottura antiaderente dal vano cottura.

Prestare attenzione durante l'apertura e la chiusura del vano cottura durante l'uso, poiché si surriscalda.

Avvertenza: la tensione nominale è presente anche quando la manopola di regolazione della temperatura è su "Off". Per spegnere completamente la friggitrice ad aria calda, scollegarla dall'alimentazione elettrica.

Uso del cestello di cottura antiaderente

Il cestello antiaderente è rimovibile per maggiore praticità.

FASE 1: per rimuovere il cestello antiaderente dal vano cottura, spingere in avanti il coperchio di plastica sul manico del cestello per scoprire il pulsante di sgancio.

FASE 2: tenere premuto il pulsante di sgancio e sollevare delicatamente il manico del cestello.

FASE 3: inserire di nuovo il cestello antiaderente nel vano cottura assicurandosi di fissarlo saldamente.

FASE 4: posizionare di nuovo il coperchio di plastica in modo che copra il pulsante di sgancio del cestello di cottura.

Avvertenza: non premere mai il pulsante di sgancio del cestello se il vano cottura è sollevato per evitare possibili lesioni; premerlo solo quando il vano cottura si trova su una superficie piana e stabile.

Guida alla cottura

Di seguito vengono fornite alcune linee guida per la cottura di determinati alimenti con la friggitrice ad aria calda.

A prescindere da tali indicazioni, è consigliabile controllare sempre lo stato di cottura degli alimenti. Le pietanze vanno sempre servite bollenti.

Patate e patatine fritte

Alimento	Quantità	Tempo di cottura approssimativo	Temperatura	Altre informazioni
Patatine sottili surgelate	300–700 g	12–16 min	200 °C	Altre informazioni Agitare le patatine seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda da 3,2 litri".
Patatine spesse surgelate	300–700 g	12–16 min	200 °C	Agitare le patatine seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda da 3,2 litri".
Patatine fatte in casa	300–800 g	18–25 min	200 °C	Immergere le patatine in per 30 minuti, quindi aggiungere mezzo cucchiaino di olio e agitare seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda da 3,2 litri".

PROGRESS®

Est. 1931

Patate a spicchi fatte in casa	300–800 g	20–25 min	180 °C	Immergere le patate a spicchi in acqua, quindi aggiungere mezzo cucchiaino di olio e agitare seguendo le istruzioni della sezione "Uso della friggitrice ad aria calda da 3,2 litri".
--------------------------------	-----------	-----------	--------	---

Carne e pollame

Bistecche	100–500 g	6–15 min	180 °C
Hamburger	100–500 g	15–20 min	180 °C
Cotolette di maiale	100–500 g	18–22 min	200 °C
Petti di pollo	100–500 g	15–22 min	200 °C
Cosce di pollo	100–500 g	15–22 min	200 °C

Snack e contorni

Crocchette di pollo surgelate	100–500 g	6–10 min	200 °C
Involtoni primavera	100–400 g	10–12 min	200 °C
Verdure ripiene	100–400 g	12–15 min	160 °C

Prodotti da forno e torte

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

Guida dettagliata per la preparazione delle patatine

Patatine fatte in casa

FASE 1: tagliare le patate a fette di circa 1 cm di spessore.

FASE 2: immergere le patate tagliate in una pentola con acqua fredda. Portare l'acqua a ebollizione e sbollentare le patate per circa tre minuti.

FASE 3: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

FASE 4: scolare le patate e asciugarle accuratamente con della carta assorbente.

FASE 5: cospargere o vaporizzare mezzo cucchiaino di olio sulle patate, quindi versarle nel

cestello di cottura antiaderente. Per avere risultati ottimali, assicurarsi di cospargere l'olio uniformemente.

FASE 6: cuocere a 200 °C per 18–25 minuti.

FASE 7: agitare regolarmente le patate, ogni 6 minuti circa, per garantire una cottura uniforme.

FASE 8: quando sono cotte e croccanti, rimuoverle dalla friggitrice e condirle; a questo punto non resta che gustarle.

Patatine surgelate

FASE 1: preriscaldare la friggitrice ad aria calda a circa 200 °C.

FASE 2: versare 300–700 g di patatine surgelate nel cestello di cottura antiaderente.

FASE 3: cuocerle per circa 12–16 minuti.

FASE 4: agitare regolarmente le patate, ogni 6 minuti circa, per garantire una cottura uniforme.

FASE 5: quando sono cotte e croccanti, rimuoverle dalla friggitrice e condirle; a questo punto non resta che gustarle.

Come riporre il prodotto

Controllare che la friggitrice ad aria calda sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno alla friggitrice senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK2818HPVDEEU7

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 1300 W

A white plate featuring a piece of baked salmon with a herb crust, a generous portion of golden french fries, and a fresh salad with sliced tomatoes, onions, and lettuce. Lemon slices are scattered around the salmon.

PROGRESS®

Est. 1931

PIATTI SANI E DELIZIOSI

Idee per ricette



Samosa di manzo

Ingredienti

100 g di manzo macinato	½ ramoscello di timo	Latte, facoltativo
½ confezione di pasta fillo	½ cucchiaino di curry in polvere	Sale e pepe a piacere
½ cipolla a pezzi	Olio spray	
½ scalogno tritato		

Procedimento

In una casseruola grande scaldata a fuoco medio, aggiungere l'olio e la cipolla; una volta ammorbidita, aggiungere lo scalogno tritato. Aggiungere il manzo macinato e il timo e cuocere per circa 5 minuti finché non risulta rosolato, quindi rimuovere la casseruola dal fuoco. Aggiungere il curry in polvere, il sale e il pepe.

Adagiare un foglio di pasta fillo su una superficie di lavoro piana e tagliarla in tre parti nel senso della lunghezza. Aggiungere un cucchiaino di carne nella parte superiore di ogni striscia, quindi ripiegare la pasta in modo da formare dei triangoli. Sigillare i bordi utilizzando una piccola quantità di latte.

Continuare fino a esaurire il ripieno.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare l'olio sui samosa, adagiarne due alla volta sul cestello di cottura antiaderente e cuocerli per circa 3 minuti.

Girare i samosa e proseguire la cottura per altri 3 minuti, finché entrambi i lati non risultano dorati e croccanti.

Gamberi grigliati

Ingredienti

200 g di gamberoni, lavati e privati del carapace	1 spicchio d'aglio pelato e sminuzzato	2 cucchiaino di succo di limone
80 g di burro fuso		

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

In una zuppiera piccola, mescolare il burro fuso, il succo di limone e l'aglio. Immergere i gamberi nel composto ottenuto e adagiarli direttamente sul cestello di cottura antiaderente. Grigliare i gamberi per circa 10–15 minuti, girandoli a metà cottura.

Crocchette di salmone

Ingredienti

½ porzione di salmone rosa in scatola scolato (conservare il liquido)	16 g di liquido del salmone	½ cucchiaino di lievito in polvere
40 g di farina	½ uovo	¼ cucchiaino di salsa Worcestershire
25 g di pangrattato	¼ cipollotto a pezzi	Olio spray Pepe a piacere

Procedimento

In una zuppiera, mescolare il salmone e l'uovo, quindi aggiungere la farina, il pepe, il cipollotto e la salsa Worcestershire.

Mescolare il lievito in polvere e il liquido del salmone lavorando fino a ottenere una consistenza spumosa. Unire al composto di salmone e mescolare con una forchetta.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Formare le crocchette con il composto e cospargerle di pangrattato. Vaporizzare l'olio, adagiarle sul cestello di cottura antiaderente e cuocerle per circa 15–18 minuti o finché non diventano dorate.

Filetti di pesce impanati

Ingredienti

100 g di filetti di merluzzo (di dimensioni simili per garantire risultati ottimali)	½ uovo sbattuto	Olio spray
40 g di pangrattato	2 cucchiaini di farina 00	Sale e pepe a piacere
	1 cucchiaino di Parmigiano Basilico secco	

Procedimento

Versare la farina 00 in una zuppiera di medie dimensioni e infarinare i filetti di merluzzo.

In un'altra zuppiera, mescolare pangrattato, Parmigiano e basilico. Immergere i filetti nell'uovo, quindi impanarli con il composto di pangrattato. Condire a piacere.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 190 °C.

Vaporizzare uniformemente l'olio su tutta la superficie dei filetti, quindi adagiarli sul cestello di cottura antiaderente e cuocerli per circa 15–20 minuti o finché non risultano dorati.



Pollo fritto croccante

Ingredienti

3 cosce di pollo o	½ cucchiaino di senape di	¼ cucchiaino di salvia macinata
2 sovracosce	Digione	Olio spray
50 g di cornflakes	½ cucchiaino di paprika	Sale e pepe a piacere
30 g di farina multiuso	½ cucchiaino di peperoncino	
40 ml di latticello	di cayenna	

Procedimento

In una zuppiera o in un piatto grande, versare la farina e condirla con sale e pepe. Immergere il pollo nella farina e battere leggermente sul bordo della zuppiera per rimuovere la quantità in eccesso. Gettare la farina inutilizzata.

Inserire i cornflakes in un sacchetto sigillabile grande, eliminare l'aria e chiudere il sacchetto, quindi sbriciolare i cornflakes con un matterello. Versare i cornflakes sbriciolati in una zuppiera o in un piatto largo.

In una zuppiera grande, mescolare il latticello, la senape, il peperoncino di cayenna, la paprika e la salvia. Immergere il pollo nel composto ottenuto, quindi passarlo nei cornflakes sbriciolati.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Dopo aver vaporizzato l'olio su tutta la superficie, adagiare le parti di pollo sul cestello di cottura antiaderente e farle cuocere per circa 5–10 minuti.

Ridurre la temperatura a 190 °C e cuocere le sovracosce per altri 20–25 minuti e le cosce per 10–15 minuti, verificando che il pollo sia ben cotto prima di servirlo.

Pollo fritto al sesamo croccante

Ingredienti

90 g di petto di pollo a strisce	1½ cucchiaino di sale	¼ cucchiaino di origano secco
40 g di fiocchi d'avena	½ cucchiaino di aglio in polvere	¼ cucchiaino di pepe nero
25 g di farina autolievitante	½ cucchiaino di cipolla	in polvere
10 g di semi di sesamo tostati	in polvere	60 ml di brodo di pollo
½ cucchiaino di brodo	½ cucchiaino di salsa di soia	Olio spray
di pollo in polvere	¼ cucchiaino di basilico secco	

Procedimento

Coprire il pollo con il ½ cucchiaino di sale, il pepe nero e l'aglio in polvere e lasciarlo riposare circa 4 ore.

In una zuppiera media, unire i fiocchi d'avena, i semi di sesamo e ½ cucchiaino di brodo di pollo in polvere. In un'altra zuppiera, unire la farina, il sale, la cipolla in polvere, il basilico, l'origano, la salsa di soia e il brodo di pollo. Immergere il pollo nel brodo, quindi passarlo nel composto di semi di sesamo.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare il pollo con l'olio, adagiarlo sul cestello di cottura antiaderente e cuocerlo per circa 15–22 minuti o finché non risulta dorato.

Pollo fritto alla giapponese

Ingredienti

175 g di petto di pollo privato della pelle e delle ossa e tagliato a dadini di circa 2 cm	1/2 cucchiaino di aglio tritato	1/4 di cucchiaino di sale
1 uovo leggermente sbattuto	1/2 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato	1/4 di cucchiaino di pepe nero
1 1/2 cucchiaino di fecola di patate	1/2 cucchiaino di olio di sesamo	1/4 di cucchiaino di dado di pollo
1/2 cucchiaino di farina di riso	1/2 cucchiaino di salsa di soia	Olio spray
	1/4 di cucchiaino di zucchero bianco	

Procedimento

In una zuppiera grande, unire uova, sale, pepe, zucchero, aglio, zenzero, olio di sesamo, salsa di soia e dado. Aggiungere i dadini di pollo e mescolarli in modo da ricoprirli. Coprire e lasciare in frigorifero circa 30 minuti.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Rimuovere la zuppiera dal frigorifero, aggiungere la fecola di patate e la farina di riso e mescolare bene.

Vaporizzare il pollo con l'olio, adagiarlo sul cestello di cottura antiaderente e cuocerlo per circa 15–22 minuti o finché non risulta dorato.

Prosciutto arrosto affumicato

Ingredienti

750 g di prosciutto affumicato Sale e pepe a piacere

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.

Adagiare il prosciutto affumicato sul cestello di cottura antiaderente e coprirlo con della pellicola di alluminio accertandosi che non aderisca troppo.

Far cuocere il prosciutto affumicato per circa 25 minuti su entrambi i lati. Rimuovere la pellicola di alluminio e far dorare il prosciutto per circa 10 minuti su entrambi i lati.

I tempi di cottura variano a seconda della forma e dello spessore della carne.

Verificare che i succhi della carne fuoriescano con uno spiedo. Condire a piacere.

Nota: fare attenzione durante la rimozione del vano cottura dalla friggitrice ad aria calda, poiché i succhi caldi si depositano sul fondo e potrebbero causare lesioni.



Bistecca al pepe

Ingredienti

200 g di lombata (di spessore compreso tra 1,5 cm e 2,5 cm)	2 cucchiaini di salsa Worcestershire	1 cucchiaino di grani di pepe verde
50 g di burro non salato	2 cucchiaini di brandy	Grani di pepe bianco e nero a piacere
2 scalogni tritati finemente	2 cucchiaini di panna molto densa	Sale e pepe a piacere
100 ml di brodo di manzo	1 cucchiaino di senape di Digione	1 cucchiaino di olio d'oliva

Procedimento

Asciugare la bistecca con della carta da cucina e premere i grani di pepe bianco e nero su entrambi i lati.

Coprire con pellicola di plastica o di alluminio e lasciare in frigo per circa 2-3 ore.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.

Adagiare la bistecca sul cestello di cottura antiaderente e cuocerla per circa 6, 8 o 10 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato. Girare la bistecca a metà cottura per farla caramellare su entrambi i lati.

Nel frattempo, preparare la salsa. Scaldare l'olio e il burro in una padella e cuocere lo scalogno a fuoco medio finché non risulta morbido. Aggiungere la salsa Worcestershire, il brandy e il brodo. Cuocere rapidamente, raschiando il fondo della padella per incorporare i sapori. Aggiungere i grani di pepe verde, la senape e la panna e condire a piacere.

Rimuovere la carne dalla friggitrice ad aria calda e lasciarla riposare per circa 5 minuti prima di tagliarla a strisce in diagonale. Aggiungere la carne nella salsa. Girare in modo da amalgamare il liquido della carne con la salsa al pepe e per riscaldare la carne.

Costolette di agnello dorate con aglio e rosmarino

Ingredienti

3 costolette di agnello piccole o 2 lombatine di agnello	1 cucchiaino di rosmarino fresco sminuzzato	Ramoscelli di rosmarino fresco (facoltativi)
1 cucchiaino di aglio tritato	½ cucchiaino di peperoncino secco tritato	

Procedimento

In una zuppiera piccola, unire l'aglio, il rosmarino e il peperoncino. Strofinare circa ¼ di cucchiaino del composto su entrambi i lati di ogni costoletta di agnello.

Aggiungere sale e pepe sulle costolette e adagiarle su un piatto, coprirle e lasciarle in frigorifero per circa 30 minuti o, preferibilmente, per un periodo massimo di 4 ore.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Adagiare le costolette sul cestello di cottura antiaderente e farle cuocere per circa 10 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato. Agitare il cestello a metà cottura.

Guarnire le costolette con rosmarino, se lo si desidera.

PROGRESS®

Est. 1931

Cotoletta di maiale

Ingredienti

1 cotoletta di maiale Sale e pepe a piacere

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Regolare di sale e pepe la cotoletta di maiale.

Adagiare la cotoletta sul cestello di cottura antiaderente e farla cuocere per circa 18-20 minuti.

Il tempo di cottura varia in base alle preferenze. Girare la cotoletta a metà cottura per garantire un colore e una caramellizzazione uniformi.

Cotoletta di maiale alla senape

Ingredienti

1 cotoletta di maiale Senape di Digione

Procedimento

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Coprire la cotoletta di maiale con una generosa quantità di senape di Digione.

Adagiare la cotoletta di maiale sul cestello di cottura antiaderente e farla cuocere per circa 18-20 minuti, finché il grasso non diventa croccante.

Girare la cotoletta a metà cottura per garantire un colore e una caramellizzazione uniformi.



Patate arrosto

Ingredienti

800 g di patate tagliate
in quarti

6 cucchiaini di olio d'oliva

Sale e pepe, a piacere

Procedimento

Riempire per metà una casseruola grande con acqua fredda. Aggiungere le patate e un pizzico di sale e coprire. Quando l'acqua bolle, abbassare la fiamma e far cuocere per circa 6 minuti. Scolare le patate in un colino scuotendole in modo da rendere i bordi irregolari.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Adagiare le patate sul cestello di cottura antiaderente e spolverizzarle con l'olio. Cuocerle per circa 15 minuti. Girarle delicatamente e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Fare attenzione a non bruciare le patate. Se necessario, coprirle con della pellicola di alluminio.

Patate dolci a spicchi

Ingredienti

2 patate dolci tagliate a
piccoli spicchi

2 cucchiaini di olio d'oliva

scaglie

1 cucchiaino di peperoncino a

Sale e pepe, a piacere

Procedimento

Immergere le patate a spicchi in una pentola con acqua fredda e portare l'acqua a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, scolare le patate.

Metterle in una zuppiera, versarvi l'olio e mescolare per condirle uniformemente. Aggiungere le scaglie di peperoncino, condire con sale e pepe a piacere e mescolare.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Adagiare le patate a spicchi nel cestello di cottura antiaderente e lasciarle cuocere per circa 18–25 minuti, finché non risultano tenere e dorate.

Si consiglia di scuotere il vano a metà cottura per garantire una doratura uniforme.

Aggiungere un pizzico di sale e servire.

Patate a spicchi con rosmarino

Ingredienti

1 patata bianca media tagliata a spicchi piccoli
1 rametto di rosmarino fresco
Sale e pepe, a piacere
Olio spray
1 spicchio d'aglio sminuzzato

Procedimento

Immergere le patate a spicchi in una pentola con acqua fredda e portare l'acqua a ebollizione. Una volta raggiunto il bollore, scolare le patate.

Metterle in una zuppiera, aggiungere gli ingredienti restanti e mescolare.

Periscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C.

Vaporizzare l'olio sulle patate in modo uniforme, adagiare gli spicchi sul cestello di cottura antiaderente e cuocerli per circa 20–30 minuti o finché non risultano dorati e croccanti.

Si consiglia di scuotere il vano a metà cottura per garantire una doratura uniforme.

Anelli di cipolla

Ingredienti

32 g tazze di farina multiuso
80 ml di latticello
Sale e pepe, a piacere
1 cipolla grande
Olio spray

Procedimento

Lavare e pelare la cipolla, tagliarla a fette di 5 mm di spessore, quindi separare gli anelli da ogni fetta.

In una zuppiera o in un piatto grande, versare la farina e condirla con sale e pepe. Immergere gli anelli di cipolla nella farina in modo da ricoprirli completamente, batterli leggermente sul bordo della zuppiera per rimuovere la quantità di farina in eccesso e metterli da parte. Gettare la farina inutilizzata.

Immergere gli anelli di cipolla nel latticello fino a ricoprirli completamente.

Eliminare il latticello in eccesso e passare di nuovo gli anelli nella farina.

Periscaldare al friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare gli anelli di cipolla con l'olio, adagiarli sul cestello di cottura antiaderente e cuocerli per circa 5–8 minuti o finché non risultano dorati.

Si consiglia di scuotere il vano a metà cottura per una doratura uniforme.



Crocchette di pollo

Ingredienti

6 cracker	1 cucchiaio di burro	½ limone (facoltativo)
1 filetto di petto di pollo privato della pelle e tagliato a dadini di 2-3 cm	1 cucchiaio di prezzemolo fresco o 2 ramoscelli di prezzemolo fresco (facoltativo)	Olio spray
1 spicchio d'aglio (facoltativo)	Farina 00	Sale e pepe a piacere
1 uovo medio		

Procedimento

Per preparare il pollo, pelare l'aglio e tagliare la scorza del limone. Inserire i cracker in un robot da cucina insieme al burro, all'aglio, al prezzemolo, alla buccia di limone e a un pizzico di sale e pepe e frullarli fino a ottenere un composto molto fine. Trasferire il composto in un piatto.

Mettere la farina in un altro piatto, rompere le uova in una zuppiera e batterle con una forchetta.

Passare i dadini di pollo nella farina fino a ricoprire completamente tutti i lati, quindi immergerli nell'uovo e, successivamente, nel composto aromatizzato. Premere il composto sui dadini di pollo per farlo aderire, accertandosi che tutte le parti siano completamente coperte.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare l'olio su tutti i lati, adagiare i dadini di pollo sul cestello di cottura antiaderente e farli cuocere per circa 10–15 minuti o finché non appaiono ben cotti, dorati e croccanti.

Pollo a strisce panato

Ingredienti

25 g di pangrattato	1 petto di pollo	Olio spray
25 g di formaggio cremoso		

Procedimento

Tagliare il petto di pollo a strisce, cospargerlo uniformemente con il formaggio cremoso, quindi ricoprirlo con il pangrattato.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Vaporizzare leggermente le strisce con l'olio, adagiarle sul cestello antiaderente e cuocerle per circa 15–22 minuti, girandole a metà cottura, finché non risultano dorate e sode.

PROGRESS®

Est. 1931

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

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: www.progresscookshop.com
Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno. Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una ragionevole prova di acquisto, Progress attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Il simbolo del bidone dei rifiuti con ruote barrato su questo prodotto indica che l'apparecchio deve essere smaltito nel rispetto dell'ambiente al termine del suo utilizzo o in caso di usura. Rivolgersi alle autorità locali per conoscere i dettagli sul punto di raccolta per il riciclaggio.



PROGRESS®

Est. 1931

Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
PRODOTTO IN CINA.

CD150218/MD131120/V7

