

RU

До установки и эксплуатации прибора внимательно изучите данные инструкции. Только таким образом вы обеспечите наилучшие результаты и максимальную безопасность эксплуатации.

Гписание прибора

(см. рисунок)

- A.** Крышка
- B.** Смотровое окошко (если предусмотрено)
- C.** Отверстие для контроля фильтра
- D.** Защелка ручки
- E.** Ручка корзины
- F.** Световой индикатор
- G.** Дренажная трубка (если предусмотрена в поставке)
- H.** Дверца отсека укладки дренажной трубки
- I.** Регулятор температуры и выключения
- J.** Ручка (убирающаяся) таймера (если таймер предусмотрен в поставке)
- K.** Кнопка для открытия крышки
- L.** Ручка для переноски фритюрницы
- M.** Стопор
- I.** Отсек хранения шнура электропитания
- O.** Отверстие для слива конденсата
- P.** Внутренняя блокировка окошка
- Q.** Ванночка для сбора конденсата

Технические характеристики

Напряжение электропитания

см. табличку с характеристиками

Потребляемая мощность

Максимальная емкость - 1,2 л масла или 1 кг жира

Максимальная загрузка продуктами: 1 кг картофеля

Рекомендации

- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке с техническими данными.
- Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током минимум 10 А и надежным заземлением. В случае несоответствия типа вилок и розеток попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую.
- Шнур электропитания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения обращайтесь только в уполномоченный производителем прибора сервисный центр.
- Во время работы прибор нагревается. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ В МЕСТАХ, ДОСТУПНЫХ ДЕТЯМ.**

- Не перемещайте фритюрницу с горячим маслом, так как можно сильно обжечься.
- **Фритюрница должна включаться только после наполнения маслом или жиром. Если она нагревается пустой, приводится в действие предохраняющее устройство термозащиты, которое блокирует ее работу. В таком случае для того, чтобы прибор начал работать, вновь необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.**
- Если из фритюрницы вытекает масло, обратитесь в сервисный центр или к специалистам, уполномоченным производителем прибора.
- Корзина автоматически одевается на центральный штырь бачка. **Поэтому, для того, чтобы избежать повреждений не поворачивайте ее вручную, чтобы найти правильное положение.**
- До первого использования фритюрницы, тщательно промойте бачок и корзину теплой водой и жидким моющим средством для посуды.
- Данный прибор соответствует директиве 13/4/1989 (директива ЕС/87/308) о подавлении радиопомех.
Для МОДЕЛЕЙ С ДРЕНАЖНОЙ ТРУБКОЙ:
- До первого использования фритюрницы удалите картон (если предусмотрен), вставленный в бачок.
- Во время работы трубка слива должна быть постоянно закрыта и уложена на место.
- Шнур электропитания прибора не может быть заменен самим пользователем, так как его замена требует использования специальных инструментов. В случае повреждения обращайтесь только уполномоченный производителем прибора сервисный центр.

Инструкции по эксплуатации

Заполнение маслом или жиром

- Откройте крышку, нажав на кнопку, рис. 1.
- Приподнимите корзину, потянув вверх специальную ручку, рис. 2. Извлеките корзину, одновременно потянув ее вверх и назад, рис. 3.
- Залейте в бачок 1,2 л растительного масла (или 1 кг жира).
Уровень масла должен находиться между отметками максимума и минимума.

Наилучшего результата можно добиться, используя арахисовое масло. Избегайте перемешивания различных сортов масла. Если вы используете брикеты твердого жира, разрежьте их на мелкие кусочки так, чтобы фритюрница в первые минуты не нагревалась пустой. Заданная температура должна быть 150°C до полного растапливания жира, только после этого установите требуемую температуру.

Начало жарки

1. Положите в корзину пищевые продукты, которые вы хотите приготовить, не перегружая ее (максимум 1 кг сырого картофеля). Для более однородной жарки рекомендуется расположить продукты, прежде всего, по периметру корзины, загрузив центральную часть в меньшей степени.
2. Установите корзину в верхнее положение, рис. 2, и закройте крышку, слегка нажав на нее до защелкивания замка.
3. Установите ручку регулятора температуры на требуемое значение, рис. 4 (см. прилагаемую таблицу). После достижения выбранной температуры индикаторная лампа погаснет.
4. Как только световой индикатор погаснет, отведя защелку назад, сразу же погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку.
 - Абсолютно нормальным является выход значительного количества пара.
 - Нормальным является также и то, что из-за температурного расширения крышка немного деформируется в местах расположения решетки.
 - В начале готовки, сразу же после погружения продуктов в масло внутренняя стенка смотрового окошка покроется паром, который постепенно исчезнет.
 - Появление капелек конденсата во время работы рядом с ручкой корзины – нормальное явление.
5. В моделях с таймером требуемое время жарки может быть установлено при помощи ручки, которая должна быть нажата для выхода из гнезда.

Конец готовки

После окончания заданного времени (в моделях с таймером звуковой сигнал укажет, что время жарки закончено) поднимите корзину и убедитесь, что продукты прожарены в достаточной степени.

В моделях, оснащенных смотровым окошком, этот контроль можно осуществить, наблюдая за готовкой через окошко, не открывая крышки.

После того, как приготовление завершено, выключите прибор, повернув ручку терморегулятора в положение "0" до характерного щелчка выключателя.

Дайте лишнему маслу стечь, оставив корзину в поднятом положении внутри фритюрницы.

Примечание: если жарка производится в два этапа (например, картофеля) дождитесь отключения индикатора, затем погрузите корзину во второй раз (см. прилагаемые рецепты).

Фильтрация масла или жира

Рекомендуем выполнять эту операцию после каждой жарки, так как частицы пищевых продуктов, если они обвалены, прежде всего, в муке или сухарях, оставаясь в жидкости, начинают гореть и провоцировать более быстрое ухудшение свойств масла или жира.

Для фильтрации выполните следующее:

1. Откройте крышку фритюрницы и извлеките корзину. Убедитесь, что масло достаточно остыло (подождите около двух часов).
 2. Откройте окошко, как показано на рис. 5.
 3. Поверните, как показано на рис. 6 блокировку окошка и извлеките дренажную трубку.
 4. Снимите пробку, рис. 7 и одновременно сожмите трубку двумя пальцами, чтобы избежать пролива масла или жира, когда трубка еще не направлена в емкость для сбора.
 5. Слейте масло или жир в емкость для сбора, рис. 8.
 6. При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
 7. По окончании операции, после установки пробки, уложите на место трубку слива.
 8. Для моделей без дренажной трубки: после того, как снята крышка (рис. 12-13) слейте масло из бачка, как показано на рис. 9.
 9. Установите корзину в верхнее положение и положите на ее дно один из прилагаемых фильтров, рис. 10. Фильтры можно приобрести либо у вашего продавца, либо в нашем центре технического обслуживания.
 10. Очень медленно залейте масло или жир во фритюрницу, чтобы они не вылились из фильтра, рис. 11.
 11. Отфильтрованное таким образом масло может храниться непосредственно во фритюрнице. Однако, если между приготовлением пищи во фритюрнице может пройти много времени, чтобы избежать ухудшения свойств, рекомендуется хранить масло в закрытом сосуде.
- Правильным является раздельное хранение масла, использовавшегося для жарки рыбы, от масла для других продуктов.
- При использовании жира будьте внимательны и не охлаждайте его слишком сильно, так как он затвердеет.**

Замена фильтра для устранения запахов

Со временем фильтр для устранения запахов, находящийся в крышке, теряет свою эффективность. Изменение цвета фильтра, видимое через отверстие крышки, указывает на то, что фильтр должен быть заменен.

Для того, чтобы заменить фильтр, выполните следующее:

1. Выверните стопор крышки, потянув его в

направлении стрелки, как показано на рис. 12.

2. Снимите крышку, потянув ее вперед и вверх, действуя двумя руками, как показано на рис. 13.
3. Отверните винты и снимите пластину держателя крышки, рис. 14.
4. Замените засоренные фильтры новыми, следуя последовательности монтажа, показанной на рис. 15, и убедившись, что надрезы на светлом фильтре совпадают с соответствующими отверстиями на пластиковой крышке.

Поверхность с двумя цветными метками должна быть направлена в сторону черного фильтра.

5. Соберите держатель крышки, крышку и установите на место стопор.

Уход

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания.

Ни в коем случае не погружайте фритюрницу в воду и не ставьте ее под кран.

Проникнув внутрь, вода может вызвать поражение электрическим током.

Не погружайте крышку в воду до того, как вынуты фильтры. Для очистки бачка выполните следующее:

- После того, как масло остыло, в течение примерно двух часов слейте масло или жир через дренажную трубку.
 - При помощи губки или впитывающей бумаги снимите с бачка осадок.
 - Промойте бачок горячей водой и жидким моющим средством для тарелок, затем сполосните и тщательно высушите.
 - Для очистки трубки слива изнутри пользуйтесь прилагаемым ершиком, рис. 16.
 - Рекомендуется регулярно чистить корзину, освобождая от всех образовавшихся наложений направляющее кольцо.
 - Корзина может быть промыта в посудомоечной машине.
 - После каждой жарки высушите внешнюю поверхность фритюрницы при помощи мягкой ткани, удалив все брызги и подтеки масла или конденсата.
- Для того, чтобы избежать прилипания бачка, когда фритюрница не используется, очистите и высушите также уплотнение. В случае прилипания для того, чтобы открыть крышку, достаточно приподнять ее рукой, одновременно нажав кнопку открытия.
- Убедитесь, что отверстие слива конденсата О не засорено.
 - После каждой жарки сливайте жидкость из ванночки для сбора конденсата Q, расположенной в задней части фритюрницы.

Модель с противопригарным бачком

Для очистки бачка не пользуйтесь ни абразивными предметами, ни абразивными моющими средствами, а только мягкой тканью и нейтральными моющими средствами.

Советы для готовки

Срок службы масла или жира

Уровень масла или жира ни в коем случае не должен опускаться ниже минимального. Время от времени его необходимо заменять полностью. Срок использования масла зависит от того, что вы жарите. Например, обваливающие в муке продукты загрязняют масло больше, чем обычная готовка.

Как и во всех фритюрницах, масло, после многократного нагрева, портится! Поэтому, даже при правильном использовании, советуем заменять его полностью каждые 5-8, максимум 10 жарок.

Так как, благодаря поворотной корзине, фритюрница требует использования малого количества масла, большим преимуществом по отношению к другим фритюрницам, имеющимся в продаже, является необходимость замены (каждые 5-8 жарок) примерно половины масла, обеспечивая, таким образом, 50% экономию.

Чтобы правильно жарить

- Для соблюдения каждого рецепта важно придерживаться рекомендуемой температуры. При слишком низкой температуре продукты впитывают масло. При слишком высокой температуре на поверхности сразу же образуется корка, а внутри продукты остаются сырыми.
- Продукты для жарки должны погружаться в масло, когда оно имеет необходимую температуру, то есть, когда индикаторная лампа погаснет.
- Не перегружайте корзину. Это приведет к резкому понижению температуры масла и, следовательно, к неоднородной и плохой жарке.
- Убедитесь, что продукты разрезаны тонко и равномерно, так как слишком крупные куски, несмотря на хороший вид, плохо прожариваются внутри, а одинаковые куски одновременно достигают состояния идеальной готовности.
- Хорошо высушите продукты до погружения в масло или жир, так как влажные продукты после жарки становятся слишком мягкими (особенно картофель). Рекомендуется обваливать в муке или сухарях продукты с большим содержанием воды (рыба, мясо, зелень), стараясь снять излишки сухарей или муки до погружения продуктов в масло.

Приготовление не замороженных продуктов

Продукт		Макс. количество в г.	Температура °C	Время (минуты)	
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	Половина порции	500	190	1-ый этап	6-7
				2-ой этап	1-2
	Целая порция	1000	190	1-ый этап	10-12
				2-ой этап	2-3
РЫБА	Кальмары	500	160		9-10
	Канестрелли	500	160		9-10
	Хвосты омаров	600	160		7-10
	Сардины	500-600	170		8-10
	Каракатицы	500	160		8-10
	Камбала (3 шт.)	500-600	160		6-7
МЯСО	Отбивная из курицы (2 шт.)	250	170		5-6
	Отбивная из курицы (3 шт.)	300	170		6-7
	Котлеты (8-10 шт.)	400	160		7-9
ОВОЩИ	Артишоки	250	150		10-12
	Цветная капуста	400	160		8-9
	Грибы	400	150		9-10
	Кабачки	300	170		11-12
	Цуккини	200	170		8-10

Учтите, что продукты, перечисленные в таблице, были пожарены в соответствии с указанными далее рецептами, а время и температура жарки являются приблизительными и должны быть отрегулированы в зависимости от количества и личного вкуса.

Приготовление замороженных продуктов

- Замороженные продукты имеют очень низкую температуру. Вследствие этого они вызывают неизбежное значительное понижение температуры масла для жарки. Для обеспечения хороших результатов, рекомендуем не превышать количества указанные в таблице, приведенной ниже.
- Замороженные продукты зачастую покрыты многочисленными кристаллами льда, которые до жарки необходимо постараться удалить. Погружайте корзину в масло очень медленно, чтобы избежать его выплескивания.

Время жарки указано приблизительно и должно изменяться в зависимости от начальной температуры используемых продуктов и от температуры рекомендуемой производителем замороженных продуктов.

Продукт		Макс. количество в г.	Температура °C	Время (минуты)	
КАРТОФЕЛЬ-ПОЛУФАБРИКАТ		180 (*)	190	1a fase	3-4
				2a fase	1-2
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРИКЕТЫ		500	190		7-8
РЫБА	Рыбные палочки из трески	300	190		4-6
	Креветки	300	190		4-6
МЯСО	3 куриные отбивные	200	180		6-8

ВНИМАНИЕ: До погружения корзины убедитесь, что крышка хорошо закрыта.

(*) Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата. Конечно, можно жарить большее количество замороженного картофеля, но в таком случае необходимо учитывать, что он будет больше пропитан маслом из-за понижения температуры масла в момент погружения

Отклонения в работе

Отклонение	Причина	Устранение
Выделение плохого запаха	Фильтр для удаления запаха засорен Масло испортилось. Не пригодное к применению масло.	Замените фильтр. Замените масло или жир. Используйте хорошее арахисовое масло
Масло выливается.	Масло испортилось и вызывает появление слишком большого количества пены. Недостаточно высушенные продукты погружены в горячее масло. Слишком быстрое погружение корзины. Уровень масла во фритюрнице превышает максимальный предел.	Замените масло или жир. Тщательно высушите продукты. Погружайте продукты медленно Уменьшите количество масла в бачке.
Масло не нагревается.	Фритюрница была включена без масла в бачке, вызвав перегорание предохранителя.	Обратитесь в сервисную службу (предохранитель должен быть заменен)
Ж а р к а удовлетворительна только в середине корзины	Корзина не вращается во время жарки	Очистите дно бачка. Очистите направляющее кольцо корзины
Слишком большие брызги при открытой крышке	Отверстие для слива конденсата О засорено.	Удалите грязь из отверстия.

РЕЦЕПТЫ

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ (сырой)

Ингредиенты на 4-5 человек: 1 кг картофеля, соль
Температура задаваемая терморегулятором: 190°C
Время готовки: 1 этап - 10-12 минут
2 этап - 2-3 минуты

Очистите картофель и нарежьте его соломкой, толщиной около одного сантиметра. Для того, чтобы ровно порезать картофель, пользуйтесь специальными приспособлениями, которые есть в продаже.

Предпочтительно отберите старый картофель, который содержит меньше воды, чем молодой. Для того, чтобы избежать прилипания во время готовки, поместите его на несколько минут в емкость, заполненную холодной водой так, чтобы уменьшить количество крахмала. Затем слейте воду и тщательно высушите на полотенце. Наполните корзину картофельной соломкой и поместите ее в приподнятом положении в бачок. Нагрейте масло до 190°C. Когда световой индикатор погаснет, медленно опуская ручку, погрузите корзину в масло и готовьте 10-12 минут. Поднимите корзину и дождитесь, когда индикатор опять погаснет, затем вновь погрузите картофель на 2-3 минуты. После этого извлеките картофель и пересыпьте в емкость с впитывающей бумагой, чтобы удалить излишек масла, посолите и подавайте в горячем виде.

ХВОСТЫ ОМАРОВ

Рецепт 1:

Ингредиенты для 2-3 человек: 600 г. омаров, белая мука, соль, лимон.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C
Время готовки: 7-10 минут

После очистки хвостов обваляйте омаров в муке. Удерживая корзину в поднятом виде, доведите температуру во фритюрнице до 160°C и как только индикаторная лампа погаснет, положите омаров в корзину, прожарив 7-10 минут. Не забудьте через несколько минут их перемешать. Подавайте на стол горячими.

Рецепт 2:

Компоненты: те же, что и предыдущем рецепте, добавляется одна чашка молока и два яйца.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C
Время готовки: 7-10 минут

Разведите 3 ложки муки в молоке, добавьте яйца и щепотку соли. После очистки хвостов, положите омаров в смесь и выдержите их там не менее одного часа. Температура фритюрницы и в этом рецепте составляет 160°C, однако, корзина в данном случае должна быть погружена в масло. После того, как индикатор погаснет положите омаров в корзину и жарьте их в течение 7-10 минут, не забывая переворачивать каждые 4-5 минут

КАРТОФЕЛЬ ФРИ (ЗАМОРОЖЕННЫЙ)

Ингредиенты для 2-3 человек: 180 г картофеля, соль
Температура, задаваемая терморегулятором: 190°C
Время готовки: 1 этап - 3-4 минуты
2 этап - 1-2 минуты

Нагрейте масло до 190°C. Снимите корзину, положите в нее картофель и потрясите корзину для того, чтобы удалить лишний лед. Когда световой индикатор погаснет, погрузите корзину в масло, медленно опуская ручку и оставьте жариться на 3-4 минуты. Поднимите корзину и дождитесь, когда индикатор опять погаснет, затем вновь погрузите картофель на 1-2 минуты. После этого извлеките картофель и, чтобы удалить излишек масла, пересыпьте в емкость с впитывающей бумагой, посолите и подавайте в горячем виде.

КАЛЬМАРЫ

Ингредиенты для 2 человек: 500 г. кальмаров, белая мука, соль, пара лимонов.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C
Время готовки: 9-10 минут

Тщательно промойте кальмаров и порежьте на кольца, самые мелкие кальмары могут жариться целиком. После сушки обваляйте в муке. Тем временем нагрейте фритюрницу до температуры 160°C, установив на нее в поднятое положение корзину. Как только индикаторная лампа погаснет, положите кальмары в корзину и жарьте 9-10 минут. Через несколько минут переверните.

Когда кальмары будут готовы, дайте как следует стечь маслу и переложите в супницу, в которую предварительно поместите ласт впитывающей бумаги. Подавайте сразу же с дольками лимона и солите в последний момент для того, чтобы они остались хрустящими.

КАНЕСТРЕЛЛИ

Ингредиенты для 2-3 человек: 500 г. канестрелли, белая мука, соль, лимон.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C
Время готовки: 9-10 минут

Тщательно промойте канестрелли, обращая внимание, чтобы на них не осталось песка. Хорошо просушите и обваляйте в муке. Когда температура масла в фритюрнице с поднятой корзиной достигнет 160°C и индикаторная лампа погаснет, положите канестрелли в корзину и жарьте 9-10 минут. На середине готовки поднимите корзину и энергично потрясите, чтобы канестрелли перевернулись. После приготовления дайте стечь всему маслу, посолите и сразу же подавайте на стол с несколькими дольками лимона.

САРДИНЫ

Ингредиенты для 2-3 человек: 500 г. сардин, белая мука, соль, лимон по вкусу.

Температура, задаваемая терморегулятором: 170°C

Время готовки: 8-10 минут

Нагрейте фритюрницу до температуры 170°C, установив на нее корзину в поднятом положении. Тем временем очистите сардины, тщательно промыв их и отрезав голову. Просушите и обваляйте в муке. Когда индикаторная лампа погаснет, положите сардины в корзину и жарьте 8-10 минут. Как только они будут готовы дайте стечь маслу как следует и посолите. Подавайте сразу же.

КАРАКАТИЦЫ

Ингредиенты для 2 человек: 500 г каракатиц (предпочтительно использовать мелкие, так как они легче готовятся и остаются мягче), белая мука, лимон, соль.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C

Время готовки: 8-11 минут

После того, как каракатицы тщательно очищены и просушены, обваляйте их в муке. Тем временем нагрейте фритюрницу до температуры 160°C, установив на нее корзину в поднятом положении. Когда индикаторная лампа погаснет, положите каракатицы в корзину и жарьте 8-11 минут, перевернув примерно через 5-6 минут. После завершения готовки дайте малу как следует стечь и положите на блюдо. Добавьте соль и подавайте очень горячими, украсив тарелку дольками лимона..

КАМБАЛА

Ингредиенты для 2-3 человек: 3 камбалы, весом, примерно, 200 г каждая, белая мука, стакан молока, лимон, петрушка, соль.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C

Время готовки: 6-7 минут

После того, как камбала очищена, погрузите ее в молоко и оставьте примерно на 10 минут. Затем обваляйте в муке, стряхнув излишки. Тем временем нагрейте фритюрницу до температуры 160°C, установив на нее корзину в поднятом положении. Как только индикатор погаснет, расположите камбалу в корзине и готовьте 6-7 минут, не забывая перевернуть через 3-4 минуты. После того, как стекло все масло и посолив, положите на блюдо и украсьте дольками лимона и веточками петрушки. Подавайте в очень горячем виде.

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ/ЦЫПЛЕНКА

Ингредиенты для 2 человек: 2 ломтика телятины/цыпленка примерно 150 г каждый, два яйца, панировочные сухари, соль и перец.

Температура, задаваемая терморегулятором: 170°C

Время готовки: 5-7 минут

Немного отбейте ломтики мяса специальным деревянным молотком. Выбейте в тарелку два яйца и добавьте щепотку соли и перца, обмакните ломтики и тщательно обваляйте в сухарях, чтобы они прилипли со всех сторон.

Нагрейте фритюрницу до температуры 170°C, установив на нее корзину в поднятом положении, когда индикаторная лампа погаснет, переложите ломтики в корзину и жарьте 5-7 минут, перевернув на половине готовности. Подавайте в горячем виде, добавив по вкусу соль.

КОТЛЕТЫ

Ингредиенты для 2 человек: 400 г мясного фарша, 30 г колбасы мортаделла, два яйца, панировочные сухари, лимон и несколько листиков салата для гарнира, соль и перец.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C

Время готовки: 7-9 минут

Перемешайте мясной фарш и мортаделлу с двумя яйцами, солью и перцем. Сделайте не очень большие котлеты и осторожно обваляйте в сухарях так, чтобы они налипли на всю поверхность. Тем временем нагрейте фритюрницу до температуры 160°C, установив на нее корзину в поднятом положении. Как только индикаторная лампа погаснет, переложите котлеты в корзину и жарьте 7-9 минут, не забывая перевернуть через несколько минут после начала жарки. Дайте как следует стечь маслу, возьмите лист впитывающей бумаги и положите на сервировочную тарелку, используйте в виде гарнира дольки лимона и листики свежего салата.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Ингредиенты для 2-3 человек: цветная капуста весом примерно 400 г, 2-3 яйца, панировочные сухари, соль.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C

Время готовки: 8-9 минут

Отварите цветную капусту, прокипятив в соленой воде примерно 15 минут, сняв ее еще немного жесткой. Слейте воду и, как только капуста остынет, разделите на соцветия. Выбейте яйца и добавьте немного соли. Обваляйте соцветия сначала в яйцах, а затем в сухарях. Тем временем нагрейте фритюрницу до температуры 160°C, установив на нее корзину в поднятом положении. Когда индикаторная лампа погаснет, переложите соцветия в корзину и жарьте 8-9 минут, не забыв перемешать через 4 минуты. Подавайте сразу же, когда капуста будет готова.

ЦУККИНИ

Ингредиенты для 2 человек: 200 г цуккини, белая мука, ложка оливкового масла, соль.

Температура, задаваемая терморегулятором: 170°C

Время готовки: 8-10 минут

Из двух ложек муки с ложкой оливкового масла и ложкой воды приготовьте тесто. Тесто должно быть достаточно жидким, оставьте его доходить примерно на полчаса. Тем временем порежьте цуккини кружочками средней толщины (примерно 5 мм) и погрузите в тесто. Нагрейте фритюрницу до температуры 170°C, установив на нее корзину в погруженном в масло положении. После того, как индикаторная

лампа погаснет, положите цуккини в корзину и жарьте в течение 8-10 минут. Не забудьте на половине готовности перемешать, воспользовавшись двумя столовыми приборами. По завершении готовки переложите в супницу, в которую предварительно уложен лист впитывающей бумаги. Просушите, посолите по вкусу и подавайте горячими.

АРТИШОКИ

Ингредиенты для 2 человек: 250 г свежих артишоков, белая мука, яйцо, соль.

Температура, задаваемая терморегулятором: 150°C

Время готовки: 10-12 минут

Порежьте артишоки на достаточно мелкие дольки. Промойте и оставьте в супнице с водой и лимоном для того, чтобы избежать потемнения. Поставьте фритюрницу на температуру 150°C, опустив корзину. Тем временем дайте воде стечь с артишоков, высушите их и обвалите сначала в муке, а затем в подсоленном яйце. Как только индикаторная лампа погаснет, положите их в корзину и жарьте 10-12 минут до появления золотистой корочки. Как только артишоки будут готовы, дайте стечь маслу и переложите в супницу с впитывающей бумагой. Посолите и подавайте в очень горячем виде.

ШАРИКИ ИЗ ТЕСТА, готовка без корзины

Ингредиенты для 6 человек: 1/4 литра воды, 50 г сливочного масла, щепотка соли, 150 г белой муки, 50 г пшеничного крахмала, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ампула лимонного ароматизатора (или ром), 4 яйца, 1 полную чайную ложку дрожжей, 100 г промытого и высушенного изюма, 40 г сахарной пудры.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C

Время готовки: 16 минут

Взвесьте и точно отмерьте указанные ингредиенты. Просейте муку с пшеничным крахмалом. Доведите воду, сливочное масло и соль до кипения предпочтительно в кастрюле с длинной ручкой, затем пересыпьте туда за один раз смесь муки и крахмала. Перемешайте все как следует для получения компактной массы, затем нагрейте еще раз, постоянно перемешивая. Еще горячее тесто положите в супницу и добавьте сахар, ванильный сахар, ароматизатор и по одному яйца. Когда тесто начнет сильно блестеть и будет тяжело капать с ложки, образуя длинные полосы, прекратите добавлять яйца. Последними в холодное тесто добавьте дрожжи и изюм. Включите фритюрницу и доведите температуру масла до 160°C. Когда световой индикатор погаснет, при помощи двух чайных ложки сделайте шарики и погрузите их в масло (на каждую жарку их должно помещаться 18 штук), жарьте 16 минут, не забыв на половине готовности перевернуть. Жарьте, не используя корзину, т.к. шарики плавают на поверхности.

ГРИБЫ

Ингредиенты для 2-3 человек: 400 г

шампиньонов, одно яйцо, половина стакана молока, панировочные сухари, две ложки тертого сыра пармезан, соль.

Температура, задаваемая терморегулятором: 150°C

Время готовки: 9-10 минут

Тщательно очистите грибы, внимательно удалив землю, разрежьте на не слишком мелкие дольки. Положите в смесь из выбитых яиц, добавив немного молока и щепотку соли. Обваляйте в смеси сухарей и тертого сыра. Нагрейте фритюрницу до температуры 150°C, установив на нее корзину в поднятом положении. Как только световой индикатор погаснет, положите грибы в корзину и жарьте 9-10 минут до того момента, когда их цвет станет золотистым. Как только грибы будут готовы, после того, как стечет масло, переложите их в супницу, в которую поместите впитывающую бумагу. Высушите, посолите и сразу же подавайте в горячем виде.

БАКЛАЖАНЫ

Ингредиенты для 2 человек: 300 г баклажанов, белая мука, соль.

Температура, задаваемая терморегулятором: 170°C

Время готовки: 11-12 минут

Порежьте баклажаны на дольки, толщиной примерно 5 мм, посыпьте солью и дайте стечь, по крайней мере, в течение часа. После тщательной сушки обваляйте в муке и одновременно нагрейте фритюрницу до температуры 170°C, корзина должна быть поднята. Как только индикаторная лампа погаснет, положите баклажаны в корзину, тщательно разделив дольки друг от друга и жарьте 11-12 минут. На половине готовности откройте крышку и при помощи двух столовых приборов переверните на другую сторону. После завершения жарки дайте как следует стечь маслу и переложите на блюдо. Посолите по вкусу и сразу же подавайте.

МОЦЦАРЕЛЛА С ХЛЕБОМ И ЯЙЦО готовится без корзины

Ингредиенты для 4 человек: 1 большая моццарелла; 8 кусков хлеба, 2 яйца, мука, 2 ложки молока, соль, масло, 3 кусочка ветчины, паштет из кильки.

Температура, задаваемая терморегулятором: 160°C

Время готовки: 4 минуты

Разделите куски хлеба пополам, отрежьте корку. Порежьте моццареллу на дольки. На ломтик хлеба положите ломтик моццареллы, немного паштета из кильки, немного ветчины и завершите ломтиком моццареллы и хлеба. Обваляйте моццареллу с хлебом в муке, погрузите в выбитые яйца с небольшим количеством соли и молока, ломтики должны впитать смесь. Включите фритюрницу и доведите температуру масла до 160°C. Когда индикатор погаснет, погрузите 4 куса моццареллы с хлебом за раз на 4 минуты, перевернув на половине готовности. Дайте маслу стечь и высушите при помощи впитывающей бумаги.