

Минутка



ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

Прочсть руководство по эксплуатации и строго следовать инструкциям по использованию изделия.

Вымыть металлические части крышки, бачка и корзины с помощью губки и средства для мытья посуды. Внешнюю сторону прибора протереть мокрой тряпкой.

ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Изделие соответствует правилам технической безопасности и действующим нормам.
 - Проверьте соответствие напряжения электрической сети, напряжению предусмотренному для эксплуатации данного изделия (только переменный ток).
 - Учитывая разнообразие действующих норм и правил, при использовании изделия в стране, отличной от страны покупки, необходимо проверить его в специализированной мастерской.
 - Используйте для работы устойчивую поверхность, находящуюся вдали от водопроводных устройств.
 - Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла (возможны серьезные повреждения пластикового изоляционного кожуха).
 - Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
 - Не оставляйте прибор в пределах досягаемости детей.
 - Не оставляйте сетевой шнур в свисающем положении.
 - Включайте прибор исключительно в заземленную розетку.
 - Выключая изделие из розетки, не тяните за сетевой шнур.
 - Соблюдайте минимальный и максимальной уровни заполнения маслом.
 - Во избежание перелива не перегружайте корзину-фритюрницу, особенно замороженными продуктами.
 - Процесс использования нагревательного электрического прибора сопровождается высокими температурами, способными вызвать ожоги. Несмотря на надежную термическую защиту корпуса фритюрницы, после открытия крышки не дотрагивайтесь до видимых металлических частей.
 - Не держите руки над крышкой отсека фильтрации во время работы фритюрницы. Из этого отсека выходит очень горячий пар.
 - Никогда не включайте фритюрницу, не заполнив бачок маслом.
- Выключайте аппарат в случае выявления неполадок в функционировании, а также после использования и перед каждой чисткой и уходом.
- Никогда не переносите фритюрницу, заполненную неостывшим маслом.
 - Масло должно регулярно фильтроваться. Кусочки, отпадающие от пищевых продуктов, имеют тенденцию к возгоранию и обуславливают более быструю порчу жирового слоя, а в дальнейшем могут привести к воспламенению.
 - Обновляйте масло так часто, как это рекомендуется изготовителем.
 - В случае воспламенения масла захлопните крышку, чтобы заглушить огонь.
 - Ни в коем случае не пытайтесь затушить пламя водой!
 - Никогда не погружайте прибор в воду!
 - Ни в коем случае не пользуйтесь прибором если:
 - в приборе или в сетевом шнуре выявлены неполадки
 - падение прибора привело к видимым повреждениям или аномалиям при функционировании.

В подобных случаях изделие должно быть отправлено в ближайшую к вашему месту жительства ремонтную мастерскую, поскольку для любой его починки требуется специальный инструмент.

- Изделие разработано для использования исключительно в домашних условиях, поэтому изготовитель не несет никакой ответственности за любое его ненадлежащее или несоответствующее правилам эксплуатации использование в профессиональных целях. Гарантия на подобные случаи также не распространяется.

- В случае повреждения сетевого шнура во избежание опасности заменять его допустимо только у изготовителя, в специализированных мастерских или с помощью лиц, имеющих необходимую квалификацию.

Заполнение бачка маслом.

- Предпочтительно использование растительного масла или жира растительного происхождения.
- Не смешивать разные типы масла.
- Уровень заполнения должен всегда находиться между минимальной (0,45 л) и максимальной (0,5 л) отметками, нанесенными на внутреннюю сторону бачка.
- При использовании твердого растительного жира нарежьте его мелкими ломтиками и поместите их непосредственно внутрь бачка (500 г. твердого растительного жира соответствуют приблизительно 0,5 литрам масла).

Подготовка к работе.

Включить: загорается сигнальная лампочка температуры.

Установить крышку фритюрницы.

Растопить твердый растительный жир. В моделях, снабженных регулируемым термостатом, сначала используйте самую низкую температурную позицию, затем, при разжижении жира, установите на термостате позицию нужную для приготовления блюда.

Когда сигнальная лампочка гаснет, это означает, что нужная температура достигнута.

В процессе приготовления блюда лампочка может загораться и гаснуть несколько раз: лампочка горит только когда происходит нагревание бачка для поддержания выбранного температурного режима.

Загрузка корзины-фритюрницы:

Поместить в корзину продукты для приготовления, не превышая максимальной отметки. Верхний слой продуктов прожаривается некачественно.

Максимальная вместимость корзины: 400 грамм свежего фри - 340 грамм замороженного фри.

Внимание: влажные продукты необходимо предварительно высушить. Замороженные продукты (исключая картофель фри, рыбные палочки и т.д.) размораживать вне фритюрницы. Перед помещением в корзину-фритюрницу как следует встряхнуть замороженные продукты, чтобы избавиться от мелких налипших кусочков льда.

Для сохранности масла солить и перчить продукты после жарки и вне фритюрницы.

Установка съемной ручки на корзине.

Вставить съемную ручку глубоко в направляющую корзины и убедиться в том, что она закреплена как следует.

Спуск корзины.

Убедитесь, что контрольная лампочка действительно погасла. Опустите корзину во фритюрную баню, затем снимите ручку. Закройте фритюрницу. Достаточно одного погружения. Допустимо последовательно производить несколько сеансов жарки, но после каждых трех сеансов для лучшего качества приготовления необходимо пополнять уровень масла до максимальной отметки.

Окончание жарки

По истечении времени жарки: снимите крышку. Вставьте съемную ручку в направляющую корзины, поднимите корзину. Чтобы дать маслу стечь, установите корзину наклонно над бачком. По окончании последнего сеанса жарки выключите прибор. Профильтруйте масло. Дайте фритюрнице остыть (1-2 часа).

Хранение масла.

Либо в отдельной посуде (в холодильнике), либо в застывшем виде во фритюрнице при использовании твердого растительного жира.

Фильтрация масла.

Осторожно перелить масло в посуду емкостью не менее 0,5 литра. Для удаления оставшегося загрязнения протереть внутреннюю сторону бачка фритюрницы впитывающей бумагой.

Поместите на дне корзины листок бумажного фильтра. При использовании твердого растительного жира растопите его посредством нагревания в отдельной посуде. Осторожно вылить масло на бумажный фильтр. Выбросьте бумажный фильтр, вычистите корзину.

Обновление масла

Производится регулярно (через каждые 8-12 сеансов использования) с целью сохранения не только вкусовых качеств приготовляемых во фритюрнице продуктов, но и их воздушности. Пищевая ценность приготовленных во фритюрнице продуктов зависит в основном от хорошего качества фритюрной бани.

Чистка и уход:

Внешнюю сторону фритюрницы и сетевой шнур протирайте влажной тряпкой только в остывшем состоянии, затем высушивайте.

Не используйте слишком сильные или абразивные чистящие средства.

Во время замены твердого растительного жира тщательно вычищайте бачок, корзину и крышку.

Для обезжиривания бачка залить его горячей водой с растворенным в ней средством для мытья посуды. Опорожнить и прополоскать бачок.

Никогда не погружайте прибор в воду.

Замена обезжиривающего фильтра.

Фильтр рекомендуется заменять через каждые 20-30 сеансов жарки. Открыть крышку фритюрницы. С помощью крестовой отвертки вывернуть 3 крепежных винта и снять металлический термический отражатель. Вытащить фильтр и протереть внутреннюю сторону крышки и отражателя. Установить новый фильтр скругленной частью наружу. Установить отражатель, закрутить винты.

Полезные советы.

Для одновременной и равномерной жарки приготовляемые во фритюрнице продукты должны быть приблизительно одинакового размера. Старайтесь не закладывать во фритюрницу слишком толстые куски, которые не могут быть достаточно прожарены до основания. Для достижения большего хрустящего эффекта, особенно при приготовлении картофеля фри, предварительно высушивайте поверхность продуктов.

Некоторые очень влажные продукты необходимо предварительно панировать (рыбное филе, мясо и т.д.). Не выливайте в раковину использованное масло. Дайте ему остыть и поместите вместе с хозяйственными отходами. Обезжиривающие и дополнительные бумажные фильтры можно приобрести в специализированных мастерских.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ЖАРКИ:

Время жарки приводится для справки, в зависимости от количества приготовляемых продуктов и личных вкусов оно может варьироваться.

Блюдо	Время жарки в минутах	Температура (в зависимости от комплектации моделей)
Свежие фритюры	12	190°C
Замороженные фритюры	10	190°C
Порция замороженного фри (200 гр.)	5	190°C
Замороженные рыбные палочки (6 штук)	7	180°C
Замороженные бенетки с кальмарами	5	180°C
Рагу из белого куриного мяса (300 гр.)	8-9	170°C
Замороженные куриные нуггеты (300 гр.)	3-4	170°C
Панированный по-английски сыр камембер	2-3	160°C
Мясные шарики (400 гр.)	9	150°C
Свежие грибы	5	150°C

Замороженные продукты

- Не все замороженные продукты пригодны к немедленному использованию: непанированное рыбное филе, цельная рыба, мозги... необходимо размораживать, а затем готовить как свежие продукты.

- Напротив, предварительно зажаренную рыбу, рыбные биточки, панированное рыбное филе ... можно не размораживать.
- В случае, если модель снабжена термостатом, используйте максимальную позицию (190°C).

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ "МИНУТКА"

Рецепты даются в расчете на одного человека. Умножайте приведенные количества продуктов на количество персон.

Различные оболочки (используемые в рецептах):

Соленая англес: взбить 1 яйцо с 1 столовой ложкой растительного масла, солью и перцем.

Сладкая англес: взбить 1 яйцо с 1 столовой ложкой растительного масла и 20 граммами сахарного песка.

Паста для жарки с пивом: в одну посуду поместить 150 грамм муки, разбить 1 яйцо, добавить щепотку соли, 1,5 дл пива и 1 столовую ложку растительного масла, хорошо перемешать.

Паста для жарки с яйцами: в одну посуду поместить 100 грамм муки, 1 яичный желток, 1 щепотку соли, 1,5 дл молока, 1 ложку растительного масла. Все перемешать и аккуратно добавить хорошо взбитый яичный белок.

Термины:

Панировка по-английски: обваливать продукты в муке, во взбитом яйце (англес), затем в панировочной массе.

Панировочная масса: хлебная мякоть или сдобный хлеб, высушенный в духовом шкафу, а затем размолотый.

Луковые колечки во фритюре

Приготовление: 5 минут - Жарка: 2 минуты - 180°C

Мука. 50 гр. лука, соль.

Нарезать лук, отделить колечки друг от друга. Обваливать в муке и обжарить во фритюрнице в течение 2 минут. Дать стечь, посолить.

Мясо ягненка в бенетках

Приготовление: 10 мин. - Жарка: 4/5 минут - 170°C

Паста для жарки с яйцами.

4 нузетки ягненка по 50 гр. - Цветы чабреца, соль, перец.

Нузетки ягненка посолить поперчить, обсыпать цветами чабреца. Завернуть в пасту для жарки. Готовить во фритюрнице в течение 4 минут. Дать стечь. Можно также использовать нежное филе телянка или поросенка или белое мясо индейки (жарка 5 минут).

Куриные палочки с паприкой

Приготовление: 10 мин. - Жарка: 4 мин. - 170°C

Паста для жарки с пивом.

80 гр. белого куриного мяса, паприка, соль.

Настрогать белое куриное мясо в виде палочек, обсыпать паприкой, посолить. Завернуть палочки в пасту для жарки, готовить во фритюре в течение 4 минут. Дать стечь.

Фрительки из ветчины с тмином

Приготовление: 10 мин. - Жарка: 2 мин 30 - 170°C

Паста для жарки с яйцами.

1 ломтик белой ветчины 50 гр. - Тмин в порошке.

Нарезать ветчину ремешками 6 см х 0,5 см. Обсыпать тмином, завернуть в пасту для жарки, готовить во фритюрнице 2 мин. 30. Дать стечь.

Праздник сыров

Приготовление: 15 мин. - Жарка: 30' до 2 мин. - 170°C

Паста для жарки с пивом. Соленая англес.

50 гр. козьего сыра шеврбюш, 50 гр. сыра камембер, 50 гр. голубого сыра Овернь, 125 гр. нашинкованного сыра комтэ, 2 столовых ложки муки, 1 яйцо, мускатный орех.

Нарезать шеврбюш кольцами, запанировать их по-английски. Камембер нарезать кубиками, запанировать по-английски. Голубой Овернь нарезать кусочками, завернуть в пасту для жарки.

Смешать нашинкованный комтэ с мукой и яйцом, добавить щепотку мускатного порошка. Приготовить маленькие шарики.

Готовить во фритюрнице отдельно: биточки комтэ 2 мин., кубики камембера и голубой Овернь 1 мин., шеврбюш - 30 секунд.

Морское фондю

Приготовление: 15 мин. - Жарка: 30' до 4 мин. - 170°C

Паста для жарки с пивом. Соленая англес, хлебная мякоть.

2 лангусты, 50 гр. налима, 2 морских гребешка, 50 гр. мидий без ракушек, горчица. порошок курри, соль, перец.

Разделать, посолить, поперчить лангустов, завернуть их в пасту для жарки. Приправить морские гребешки, завернуть в пасту для жарки. Нарезать налима кубиками. Приправить кусочки солью и порошком курри. Запанировать по-английски.

Обвалить мидий в горчице, затем в хлебной мякоти.

Готовить во фритюрнице отдельно: лангустов и морских гребешков - 4 мин., налима - 3 мин., мидий - 30 секунд.

Примечание: Возможно также использовать очищенных креветок, филе морского угря, белого палтуса...

Ананасы с миндалем

Приготовление: 10 мин. - Жарка: 1 мин. - 180°C

Соленая англес.

2 дольки ананаса, 20 гр. нарезанного миндаля, замороженный сахар.

Разрезать дольки ананаса на четыре части, запанировать их по-английски (добавить нарезанный миндаль в хлебную мякоть), жарить во фритюрнице 1 минуту. Дать стечь - подсластить.

Бенетки из яблок с корицей.

Приготовление: 10 мин. - Жарка: 3 минуты - 170°C

Паста для жарки с пивом.

50 гр. яблок, корица в порошке, замороженный сахар.

Очистить и нарезать яблоко на маленькие кубики. Смешать яблочные кубики с пастой для жарки. Поместить во фритюрницу небольшие порции яблок и пасты и жарить три минуты. Дать стечь. скатать бенетки в смеси сахара с корицей. Можно также использовать бананы, груши, абрикосы.