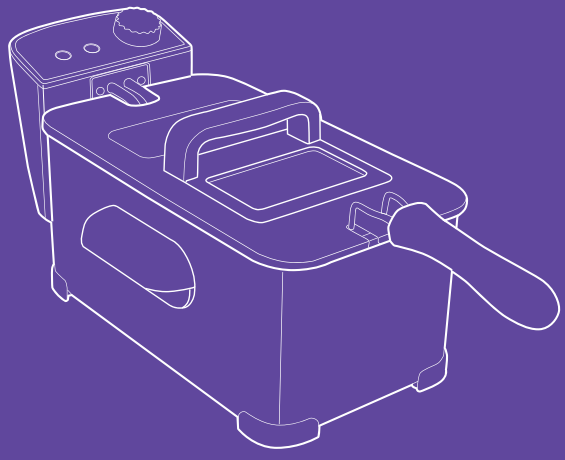
До хрустящей корочки!

Kitfort



Фритюрница КТ-6483

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87
(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)
info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство фритюрницы 5
Подготовка к работе и использование 6
Рецепты 12
Чистка и обслуживание 18
Уход и хранение 18
Устранение неполадок 19
Технические характеристики 20
Меры предосторожности 21

Kitfort

Общие сведения

Фритюрница КТ-6483 предназначена для приготовления продуктов в горячем масле. Прибор позволит вам в домашних условиях приготовить любимые блюда: картофель фри, пончики, чебуреки или куриные крылышки. Также во фритюрнице можно жарить овощи, рыбу, мясо и морепродукты в кляре и без.

В отличие от жарки на обычной сковороде во фритюрнице продукт обжаривается со всех сторон одновременно, что ускоряет процесс приготовления. Жаренные во фритюре продукты обычно содержат меньше масла, чем продукты, обжаренные на сковороде, при этом они покрыты хрустящей корочкой, которой сложно добиться при других способах приготовления.

С помощью регулятора температуры можно установить температуру нагрева 150–190 °C.

В комплекте есть корзина для жарки. Для удобства хранения ручка корзины съемная.

В данной модели съемный нагревательный элемент, который при погружении в чашу не достает до дна. Благодаря такой конструкции появляется «холодная зона» — зазор между чашей и нагревательным элементом. Остатки продуктов, оседая на дне чаши, попадают в эту зону с пониженной температурой масла, таким образом они не пригорают и не приобретают неприятный запах и горелый привкус.

У фритюрницы есть защита от перегрева. Установленный в прибор термостат отключит нагрев прибора, если температура превысит допустимое значение. Прибор снова включится, если дать ему остыть, а затем нажать на кнопку сброса.

Крышка и чаша съемные, что упрощает чистку и обслуживание. Крышка оснащена фильтром, благодаря которому брызги масла и маслянистые испарения не проходят через отверстия для выхода пара.

Прибор оборудован защитным переключателем и не включится, если блок управления с нагревательным элементом не установлен на корпус или установлен неправильно.

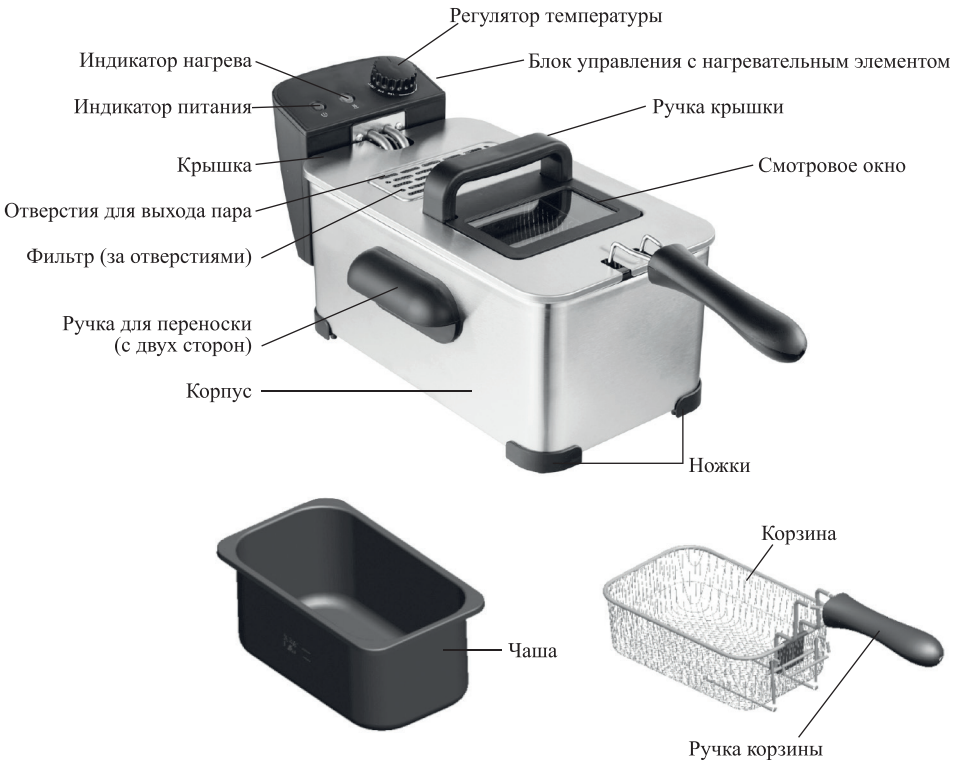
Ручки с обеих сторон корпуса позволяют удобно переносить фритюрницу. Для устойчивости прибор оснащен нескользящими силиконовыми ножками. В крышке фритюрницы имеется смотровое окно, через которое вы сможете следить за готовностью блюда, не поднимая крышку.

Комплектация

1. Фритюрница — 1 шт.
   - Корпус — 1 шт.
   - Блок управления с нагревательным элементом — 1 шт.
   - Чаша — 1 шт.
   - Крышка — 1 шт.
2. Корзина — 1 шт.
3. Ручка корзины — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

   *опционально

Устройство фритюрницы



В ***корпус*** устройства устанавливается ***чаша***, в которую погружается нагревательный элемент. Нагревательный элемент у фритюрницы соединен с ***блоком управления***. Такая конструкция обеспечивает «холодную зону» — пространство между нагревательным элементом и дном чаши, где температура масла меньше, чем в зоне погружения корзины. Остатки продуктов, оседая на дно чаши, попадают в «холодную зону» и не пригорают. Благодаря этому масло дольше остается чистым, а продукты не приобретают посторонний запах и привкус.

При подключении к сети загорается ***индикатор питания***.

Регулятором температуры выбирается температура приготовления от 150 до 190 °С. Вы можете установить температуру ниже этих значений, и устройство нагреет масло до нее, однако значения будут приблизительными, т.к. они не обозначены на шкале регулятора температуры. Данные значения не являются температурой для приготовления блюд во фритюре.

Чтобы начался нагрев фритюрницы, поверните регулятор температуры по часовой стрелке так, чтобы отметка на нем оказалась напротив температуры, которую вы хотите выбрать. Во время нагрева горит ***индикатор нагрева***. По достижении установленной температуры нагревательный элемент отключается, индикатор на-

грева гаснет. Когда масло в чаше остывает, нагревательный элемент снова начинает работать, индикатор нагрева загорается. Таким образом, индикатор нагрева периодически загорается и гаснет в процессе работы фритюрницы.

Чтобы выключить нагрев, переведите регулятор температуры в положение «ВЫКЛ».

Если фритюрница перегреется, сработает термостат и нагрев отключится. Кнопка сброса, расположенная сзади блока управления, служит для механического сброса термостата.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте фритюрницу из коробки и удалите все упаковочные материалы. Перед первым использованием снимите крышку с фритюрницы и вытащите блок управления с нагревательным элементом, потянув блок вверх. Затем достаньте чашу из корпуса. Вымойте все части прибора, кроме блока управления с нагревательным элементом, в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие губки. После мытья тщательно просушите все части прибора.

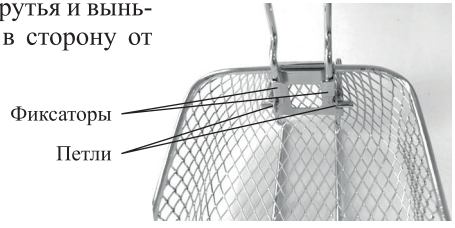
Протрите блок управления влажной, а затем сухой мягкой тканью и тщательно высушите перед включением. Аккуратно вымойте нагревательный элемент теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды, избегая попадания воды в блок управления и на шнур питания. Обращайтесь с нагревательным элементом осторожно, чтобы не повредить его. Высушите нагревательный элемент.

Установите чашу фритюрницы в корпус так, чтобы ободок чаши плотно прилегал к стенкам корпуса. Установите блок управления на корпус фритюрницы так, чтобы выступы на блоке управления вошли в пазы на корпусе фритюрницы, а нагревательный элемент оказался в чаше.

Внимание! Фритюрница не включится, если блок управления с нагревательным элементом не установлен на корпус или установлен неправильно: прибор оборудован защитным переключателем.

Установка ручки корзины

1. Сожмите металлические прутья ручки и вставьте их в петли внутри корзины так, чтобы прутья попали в фиксаторы. Отпустите прутья.
2. Убедитесь, что ручка зафиксирована. Иначе корзина может соскочить с ручки во время готовки.
3. Чтобы снять ручку с корзины, сожмите прутья и выньте их из петель, затем потяните ручку в сторону от корзины.



Рекомендации перед использованием

При использовании фритюрницы соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься! Помните, что во время готовки горячее масло может разбрызгиваться. Ожоги от масла очень болезненны и долго заживают.

Внимание! Не включайте фритюрницу без масла. Это может привести к повреждению прибора.

Конденсат, образующийся на крышке и металлических прутьях ручки корзины во время работы прибора, может стекать на стол, поэтому стол вокруг прибора рекомендуется застелить бумажными полотенцами или плотной тканью.

Наливайте масло только в сухую чашу. Если в чаше есть капли воды, то после нагрева масла вода начнет кипеть — от этого масло будет разбрызгиваться.

Чаша должна быть заполнена маслом не ниже отметки «MIN» (2,2 л) и не выше отметки «MAX» (3 л). Отметки расположены внутри чаши на боковой стенке. Если заполнить чашу меньше минимального объема, фритюрница перегреется и может выйти из строя. Если вы зальете масла больше отметки «MAX», масло начнет выливаться за края чаши, когда вы погрузите в чашу продукты.

Не кладите слишком много продуктов, в противном случае масло может выплеснуться через край. Не заполняйте корзину более чем на 2/3 емкости. Если продукты влажные, предварительно просушите их. Для этого можете промокнуть их бумажным полотенцем. Иначе при контакте с водой масло начнет разбрызгиваться.

Во время готовки закрывайте фритюрницу крышкой, чтобы защититься от брызг горячего масла. В крышке есть смотровое окно для наблюдения за процессом готовки. Однако при сильном парообразовании, которое возникает во время приготовления некоторых продуктов, смотровое окно запотевает.

В крышке фритюрницы находятся отверстия для выхода пара. Открывайте крышку фритюрницы осторожно, чтобы не обжечься выходящим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки (в комплект не входят). Не наклоняйтесь и не держите руки над отверстиями в крышке, чтобы не обжечься.

На крышке может скапливаться конденсат. Если во время открывания крышки капли конденсата попадут в горячее масло в чаше, вода мгновенно закипит, и масло начнет разбрызгиваться. Во избежание этого открывайте крышку медленно, чтобы избежать попадания воды в масло. Не допускайте попадания капель конденсата на блок управления. Переносите крышку осторожно и используйте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься каплями конденсата.

Корзину опускайте в холодное масло перед включением прибора для прогрева. После того как прибор нагрел масло до установленной температуры, откройте крышку и достаньте корзину, положите в нее продукты и опустите корзину в масло. Погружайте корзину с продуктами в масло плавно, не допуская расплескивания масла. При готовке без корзины продукты в масло также погружайте плавно, используйте для этого кулинарные щипцы, ложку или другие приспособления, выполненные из термостойкого материала.

Среднее время нагрева минимального количества масла до 190 °C составляет около 10 минут.

При работе с фритюрницей предусмотрите место, куда вы будете класть крышку фритюрницы во время закладывания продуктов. Кладите крышку только на поверхности, устойчивые к высоким температурам.

Не переносите и не двигайте фритюрницу с горячим маслом, чтобы не обжечься.

Использование

1. Установите фритюрницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства, т.к. во время готовки из-под крышки фритюрницы выходит много пара.
2. Проверьте, что блок управления установлен правильно, нагревательный элемент находится в чаше.
   Внимание! Фритюрница не включится, если блок управления с нагревательным элементом не установлен на корпус или установлен неправильно — прибор оборудован защитным переключателем.
3. Убедитесь, что чаша сухая. Налейте масло в чашу, чтобы его уровень был между отметками «MIN» и «MAX», которые нанесены на боковую стенку внутри чаши. Не смешивайте масла с разной температурой кипения.
   Внимание! Если вы заполните чашу маслом меньше, чем на минимальный объем, прибор перегреется и может выйти из строя. При превышении максимально допустимого объема масла оно будет переливаться через края прибора во время работы.
   Не включайте фритюрницу без масла. Это может привести к повреждению прибора.
4. Погрузите сухую пустую корзину в холодное масло, чтобы прогреть ее вместе с ним. Закройте фритюрницу крышкой. Крышка устанавливается так, чтобы отверстия для выхода пара находились рядом с блоком управления. Со стороны смотрового окна на крышке есть пазы, которые должны надеваться на прутья ручки корзины. Следите, чтобы крышка была хорошо закрыта, иначе, если вы случайно заденете крышку, она упадет и вы можете обжечься горячим паром или брызгами масла.
   Внимание! Используйте корзину только вместе с ручкой. Ручка позволяет безопасно доставать корзину из чаши фритюрницы.
5. Подключите фритюрницу к сети электропитания, загорится индикатор питания.
6. Установите регулятор температуры на нужное значение (от 150 до 190 °C). Загорится индикатор нагрева.
   Примечание. Нагрев не включится и индикатор нагрева не загорится, если вы установили слишком низкую температуру. Поворачивайте регулятор температуры по часовой стрелке, пока индикатор нагрева не загорится. Рекомендуется выбирать температуру от 150 до 190 °C — это оптимальные значения для приготовления блюд во фритюре.
7. После того как индикатор нагрева погаснет, откройте крышку и положите ее на поверхность, устойчивую к высоким температурам. Затем достаньте корзину и уложите в нее продукты. Не заполняйте корзину продуктами более чем на 2/3 ее емкости. Если вы положите слишком много продуктов, масло может перелиться через край фритюрницы. Будьте осторожны, корзина очень горячая.
8. Осторожно погрузите корзину с продуктами в горячее масло так, чтобы ручка корзины была направлена в противоположную сторону от блока управления. Если для готовки вы не используете корзину, то погружайте продукты в чашу с помощью кулинарных щипцов, выполненных из термостойкого материала (в комплект не входят). Периодически помешивайте продукты, чтобы они не

прилипали к стенкам, дну чаши и нагревательному элементу. Будьте осторожны, чтобы не обжечься и не повредить нагревательный элемент и поверхность чаши.
Примечания. Продукты нужно погружать в уже раскаленное масло для достижения традиционного результата зажаривания во фритюре. Если продукты погрузить в холодное масло и только затем включить нагрев, то они начнут преждевременно вариться, и хрустящая золотистая корочка может не получиться.
Индикатор нагрева периодически включается и выключается во время работы, это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом.

9. Закройте фритюрницу крышкой. Следите, чтобы крышка была плотно закрыта.
Внимание! Открывайте и закрывайте крышку осторожно, используя кухонные прихватки! Не наклоняйтесь над фритюрницей. Помните, что при открытии крышки из фритюрницы выходят горячий пар и брызги горячего масла. Также во время приготовления горячий пар выходит через отверстия в крышке.
Открывайте крышку плавно, чтобы избежать сильного разбрызгивания масла при контакте с конденсатом, который скапливается на внутренней стороне крышки. Не допускайте попадания капель конденсата на блок управления. Переносите крышку осторожно, чтобы капли конденсата не попали вам на руки.
Конденсат может стекать по стенкам прибора. Не допускайте этого, при необходимости протирайте прибор сухой мягкой тканью. Помните, что корпус прибора горячий.
10. Чтобы выключить нагрев, переведите регулятор температуры на отметку «ВЫКЛ». Индикатор нагрева погаснет.
11. Откройте крышку фритюрницы и положите ее на поверхность, устойчивую к высоким температурам. Затем достаньте корзину. Дайте маслу стечь с продуктов, для этого вы можете установить корзину на край чаши. Когда масло стечет, снимите корзину и выложите продукты в тарелку или другую емкость. Будьте осторожны, корзина и продукты очень горячие.
12. Перед закладыванием новой порции выловите шумовкой кусочки продуктов, которые могли пройти сквозь сетку корзины. Некоторые кусочки могут не осесть на дно и подгореть, что даст неприятный привкус новой порции продуктов. Не забывайте использовать термостойкие кухонные инструменты, масло очень горячее!
Примечание. Не используйте для извлечения кусочков продуктов пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения покрытия чаши.
13. Снова включите нагрев фритюрницы, повернув регулятор температуры по часовой стрелке так, чтобы отметка на нем оказалась напротив температуры, которую вы хотите выбрать. Подождите, пока масло прогреется до установленной температуры — индикатор нагрева погаснет, и только после этого закладывайте новую порцию продуктов.
14. По окончании приготовления переведите регулятор температуры в выключенное положение. Отключите прибор от сети питания, индикатор питания погаснет.
15. Дождитесь, когда масло остынет, слейте его. Не сливайте горячее масло!
Внимание! Не двигайте фритюрницу до тех пор, пока она не остыла. Не наклоняйтесь и не держите руки над отверстиями в крышке фритюрницы: оттуда выходит горячий пар.

16. Если во время работы прибор перегреется, сработает защита и фритюрница отключится. Переведите регулятор температуры в выключенное положение и отключите прибор от сети. Чтобы включить прибор снова, дождитесь его полного остывания, затем нажмите на кнопку сброса на блоке управления с помощью тонкого предмета, например, канцелярской скрепки.



Советы

Масло

Для жарки во фритюре используйте рафинированные и дезодорированные растительные масла, а также масла, специально предназначенные для готовки во фритюре. Рекомендуется использовать подсолнечное, рапсовое или хлопковое масло. Масла, богатые полиненасыщенными жирными кислотами, менее стабильны при длительной жарке и легче окисляются. Присутствие антиоксидантов защищает масло от быстрого окисления. Не стоит использовать нерафинированные масла и те, которые ценны своим ароматом или вкусом, например, масла первого отжима, т.к. именно ароматические вещества и являются в данном случае загрязнителями фритюра. Не используйте сливочное масло и сливочные маргарины.

Не перегревайте масло, не допускайте, чтобы оно кипело или дымило. Температура кипения или максимальная температура нагрева масла может быть указана на его упаковке. Масло, хорошо подходящее для жарки при 130 °С, может оказаться неподходящим для температуры 190 °С. Не смешивайте масла с разной температурой кипения.

При погружении продуктов масло начинает «кипеть». На самом деле это кипит и испаряется вода, содержащаяся в продуктах. Если масло кипит без погруженных в него продуктов, то, возможно, масло перегрето, либо в нем плавают остатки продуктов, которые выделяют воду и кипят, либо кипят примеси, содержащиеся в масле.

Не допускайте, чтобы уровень масла опускался ниже минимальной отметки. Рекомендуется по мере расходования масла доливать новое.

Масло можно несколько раз использовать повторно. Меняйте его после 10–15 порций или по мере необходимости, если оно потемнело и приобрело неприятный привкус. После жарки рыбы масло приобретет специфический привкус, поэтому повторно готовьте в нем только рыбу, а перед готовкой других продуктов смените его.

По окончании готовки дождитесь, когда масло остынет, затем профильтруйте его через специальный фильтр, который приобретается отдельно, или через слой нетканого материала. При этом из масла будут удалены взвешенные частички продуктов. Если готовить во фритюрнице постоянно и частички не удалять, при последующем нагреве они начнут гореть и дадут неприятный привкус и запах. Отфильтрованное масло можно использовать снова. Перелейте его в бутылку (желательно из темного стекла) с плотно закрывающейся пробкой.

Храните масло в прохладном темном месте. Если перерывы между использованиями фритюрницы небольшие (вы используете ее 4–5 раз в неделю или чаще), можно хранить масло прямо во фритюрнице.

Не выливайте масло в раковину или унитаз, частицы жира осядут на трубах и образуется засор. Рекомендуется выливать масло, которое уже не подлежит использованию, в бутылку и затем выбрасывать.

Приготовление

При погружении в масло влажных или мокрых продуктов масло будет очень бурно кипеть и вспениваться, поэтому погружайте такие продукты осторожно и небольшими порциями. По возможности удалите лишнюю влагу, промокнув продукты бумажным полотенцем. Перед погружением замороженных продуктов стряхивайте лед. Во время бурного кипения уровень масла повышается, поэтому следите, чтобы оно не выплеснулось через край.

Чтобы продукты из теста или в кляре не прилипали к корзине, рекомендуется вначале опустить корзину в масло, а потом аккуратно погрузить в масло продукты. Пока продукты погрузятся на дно корзины, влага с их поверхности успеет испариться, и образуется тонкая корочка, которая будет препятствовать прилипанию.

Для готовки выставляйте правильную температуру. Если температура будет ниже, то продукт начинает тушиться, а не обжариваться. Также учитывайте, что при погружении продуктов температура масла упадет, потребуется некоторое время, чтобы нагревательный элемент подогрел масло до первоначальной температуры. Чем больше продуктов и чем больше их влажность, тем сильнее охладится масло. Влажных или мокрых продуктов кладите меньше, т.к. вода при испарении существенно понижает температуру масла. Чтобы температура масла не падала резко, рекомендуется закладывать меньшее количество продуктов либо закладывать их постепенно небольшими порциями.

Не заполняйте корзину продуктами более чем на 2/3 ее емкости. Во время жарки перемешивайте продукты, чтобы они не слипались друг с другом и прожаривались равномерно.

Корзина позволяет удобно погружать и вынимать продукты из чаши. Продукты в корзине подвешены в объеме масла и не касаются стенок и дна чаши. Вы можете готовить и без корзины, однако это будет менее удобно, и в этом случае продукты надо периодически помешивать и следить, чтобы они не прилипли ко дну или стенкам чаши. Без корзины удобно, например, жарить пирожки, котлеты, пончики, куриные крылышки и крупные продукты, которые не помещаются в корзину, но помещаются в чашу фритюрницы без корзины.

Не подвергайте прибор резким перепадам температуры, это может привести к отслоению покрытия чаши. Старайтесь не касаться стенок и дна чаши металлическими вилками или лопатками, это может повредить поверхность чаши.

Для приготовления картофеля фри рекомендуемое соотношение картофеля и масла составляет 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно остынет, и картофель будет готовиться неправильно.

Рекомендуется солить и приправлять продукты после обжарки во фритюре.

После приготовления выложите блюдо на бумажное полотенце, которое впитает лишнее масло. Полотенце должно быть плотным, чтобы еда не прилипла.

Сравнительная таблица определения температуры и продолжительности готовки различных продуктов представлена ниже.

Тип продукта	Температура масла, °С	Продолжительность жарки, мин
Картофель фри *(замороженный)*	190	8–10
Картофель фри	175–180	5–8
Куриные крылышки	170–190	8–10
Рыба	160–180	5–10
Куриные ножки	170–190	5–10
Наггетсы	190	4–5
Креветки	150–170	3–5
Луковые кольца	180–190	2–4
Грибы	160–170	4–6

Примечание. Данные, приведенные в таблице, являются условными, т.к. продукты различаются по консистенции, размеру и свежести. Количество загружаемых продуктов также влияет на время готовки.

Рецепты

Сыр в кляре
Сыр твердый (любой) или сырные палочки — 250 г
Яйца — 2 шт.
Панировочные сухари — 4 ст. л.
Пармезан — 40 г
Мука — 3 ст. л.

Приготовление:
Снимите обертку с сырных палочек или нарежьте сыр брусочками. Взбейте в миске яйца. В отдельную миску насыпьте панировочные сухари, смешайте их с тертым пармезаном. В третью миску насыпьте муку. Каждую палочку обваляйте в муке, затем опустите во взбитые яйца, после чего хорошенько обваляйте в смеси сухарей и пармезана. Повторите все то же самое второй раз. Выкладывайте палочки на противень, застеленный пекарской бумагой. Поставьте противень в холодильник на полчаса. Нагрейте фритюрницу, обжарьте сырные палочки до румяной корочки. Готовые палочки выложите на бумажное полотенце, которое впитает лишнее масло.

Сосиски в тесте
Сосиски — 8 шт.
Пшеничная мука — 380 г
Овсяная мука — 50 г
Сахар — 130 г
Соль — 10 г

Разрыхлитель — 6 г
Яйца — 3 шт.
Молоко — 290 г

Приготовление:

Просейте оба вида муки в большую емкость, затем добавьте к мучной смеси сахар, соль и разрыхлитель. Все тщательно перемешайте.

В отдельную миску разбейте яйца, хорошо взбейте их погружным блендером до однородной консистенции. Это важный этап — яйца должны быть очень хорошо взбиты, что обеспечит в итоге превосходный результат.

После этого в яйца влейте молоко и снова хорошо взбейте все вместе.

Теперь объедините обе смеси: сухую и жидкую. Тщательно взбейте их до однородной консистенции.

Сосиски очистите, в каждую вставьте деревянную палочку или шпажку.

Разогрейте фритюрницу до 190 °С.

Погрузите сосиски в тесто, а затем опустите их в кипящее масло примерно на 4 минуты, пока не зарумянится тесто.

Готовые сосиски в тесте выкладывайте на широкое блюдо, застеленное бумажными полотенцами, чтобы лишнее масло впиталось.

Подавать к столу сосиски нужно горячими. По желанию добавьте соус, свежую зелень и овощи, которые можно нарезать кусочками.

Сосиски в картофельном тесте

Сосиски — 4 шт.
Картофель средних размеров — 6 шт.
Яйцо — 1 шт.
Мука — 4 ст. л.
Соль — по вкусу
Приправа для картофеля — по вкусу

Приготовление:

Картофель отварите и разомните в пюре, остудите. Добавьте приправы, соль, яйцо и муку, хорошо перемешайте. Из полученной массы сделайте небольшие лепешки и заверните в них сосиски, края залепите. Обжарьте, затем выложите на салфетки, чтоб лишнее масло стекло.

Картофельные шарики

Картофель — 1 кг
Яйцо — 1 шт.
Сливочное масло — 50 г
Соль — по вкусу
Специи (сухие) — по вкусу
Мука — 50 г

Приготовление:

Приготовьте картофельное пюре. Добавьте в пюре масло, яйцо, специи, соль.

Все хорошо перемешайте. Сформируйте из пюре шарики. Запанируйте шарики в муке. Обжарьте во фритюрнице до золотистой корочки. Выложите готовые шарики на некоторое время на салфетку. Подавайте как гарнир к мясу, рыбе, птице или как самостоятельное блюдо с соусом или салатом.

Луковые кольца в панировке
Лук репчатый — 200 г
Молоко — 40 мл
Соус «Табаско» — 15 мл
Перец черный молотый — 5 г
Соль — по вкусу
Мука — 40 г
Перец красный молотый — 10 г
Панировочные сухари — 150 г

Приготовление:
Лук очистите, нарежьте на кольца (не слишком тонко, иначе во время приготовления они будут ломаться). Аккуратно разделите каждое колечко.

В глубокую емкость влейте молоко, добавьте соус «Табаско» (т.к. он острый, не добавляйте сразу много, лучше отмерить точное количество соуса и регулировать по вкусу). Поперчите и посолите. Погрузите в смесь луковые кольца и оставьте мариноваться около 10 минут (следите, чтобы лук был полностью покрыт маринадом).

В другой емкости смешайте муку и красный перец, в третью емкость насыпьте панировочные сухари. Каждое колечко лука панируйте в муке, затем окунайте в маринад и снова панируйте со всех сторон, только уже в сухарях.

Обжарьте луковые кольца в хорошо разогретом растительном масле.

Сырные шарики
Масло сливочное — 50 г
Кубик бульонный — 2 шт.
Вода — 3 ст.
Мука — 3 ст.
Сыр «Эмменталь» — 250 г
Яйцо — 1 шт.
Сухари панировочные — 0,5 ст.

Приготовление:
Положите в кастрюлю сливочное масло и бульонные кубики, залейте водой и доведите до кипения. Снимите с плиты, всыпьте муку, перемешайте и замесите тесто. Охладите его. Сыр нарежьте не очень крупными кубиками. Кусочки теста раскатайте достаточно тонко, кладите на них кусочки сыра и формируйте шарики или палочки. После того как сделаете все шарики, на несколько часов (лучше на ночь) поместите их в морозилку, чтобы они замерзли. Когда шарики заморозятся, взбейте яйцо, обмакните в него шарики, а потом обваляйте шарики в панировочных сухарях (к ним можно добавить немного специй). Обжарьте шарики во фритюрнице. Не передержите шарики в масле, т.к. в этом случае сыр может вытечь из теста.

Приправа из петрушки
Петрушка — 1 пучок
Соль — щепотка

Приготовление:
Для приготовления во фритюре понадобится чистая, свежая зелень петрушки. Промойте и обсушите петрушку. Готовьте петрушку во фритюре несколько минут, чтобы подсохли листья. Только следите за тем, чтобы они не подгорели. Затем посолите петрушку и посыпайте ею другие приготовленные блюда, например, пирожки.

Грибы в кляре
Шампиньоны — 1 кг
Яйцо — 1 шт.
Пшеничная мука — 100 г
Соль — по вкусу
Растительное масло — 1 ст. л.
Молоко — 150 мл

Приготовление:
Шляпки шампиньонов отделите от ножек и промойте в воде с лимоном, после чего обсушите. Для кляра смешайте один желток с мукой, добавьте соль и ложку растительного масла, залейте все это молоком и влейте отдельно взбитый белок. Все перемешайте, и кляр готов. Грибы полейте кляром и отправьте во фритюрницу на 8–10 минут. При этом температура должна быть около 170 °С.

«Пьяная» рыба
Рыба (любая) — 0,4 кг
Яйцо — 1 шт.
Мука — 150 г
Соль — по вкусу
Растительное масло — 1 ст. л.
Пиво — 150 мл

Приготовление:
Рыбу разделите на порции и приправьте. Затем приготовьте пивной кляр. Для этого смешайте яйцо и муку, добавьте соль, ложку растительного масла и 150 мл пива. Обмакните рыбу в кляр и опустите во фритюрницу, разогретую до 160 °С. Рыба приготовится за 5–7 минут.

Курица с бренди
Куриные грудки — 2 шт.
Мука — 2 ст. л.
Молоко — 2 ст. л.
Яйца — 2 шт.
Бренди — 20 г

Приготовление:

Отварите куриные грудки до готовности. После этого приступайте к приготовлению кляра. Для него понадобятся следующие ингредиенты: по две столовые ложки молока и муки, два яйца и немного бренди. Поместите курицу в кляр, приправьте и смешайте. Разделите мясо на небольшие кусочки и погрузите во фритюрницу. Блюдо готовится при температуре 170 °С около 5 минут. Для сервировки рекомендуется посыпать блюду петрушкой.

Банановые шарики во фритюре

Бананы — 10 шт.
Сахар — 1 ст.
Мука — 3 ст.
Кокосовая стружка — 1 ст.
Ванилин — 0,5 ч. л.

Приготовление:

Бананы разотрите с сахаром до получения однородной массы. Добавьте в массу муку, кокосовую стружку, ванилин, все хорошо перемешайте. Во фритюрнице нагрейте масло. Сформируйте небольшие шарики, размером с грецкий орех. Жарьте шарики в масле до появления золотистой корочки. Выложите на бумажное полотенце для удаления лишнего масла.

Хворост

Яйца — 2 шт.
Сахар — 0,5 ст.
Молоко — 1,5 ст.
Масло растительное — 1,5 ст. л.
Соль — 0,5 ч. л.
Мука — 3 ст.
Сахарная пудра — посыпать сверху

Приготовление:

В миску разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вырежьте из пласта теста всевозможные геометрические фигурки. В каждой фигурке сделайте надрез посередине. В надрез просуньте краешек теста, чтобы получился завиток. Так же поступите и с противоположным краем. В разогретое масло опустите изделия. Они мгновенно увеличатся в размерах и станут золотистыми. Готовый хворост выньте, дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Сладкий хворост

Молоко — 0,5 ст.
Сливки — 1 ст. л.
Желтки — 3 шт.

Мука — 350 г
Соль — по вкусу
Сахар — по вкусу
Водка — 2 ст. л.
Сахарная пудра — посыпать сверху

Приготовление:

Молоко смешайте со сливками, добавьте желтки от трех яиц, муку, соль, сахар и две ст. л. водки. Замесите из всего этого тесто и тонко-тонко его раскатайте. Получившийся пласт разрежьте на полоски 10 см. Прорезав их вдоль, перевивайте хворост и опускайте его жариться (при 170 °С) на 3 минуты. После того как он будет готов, обсушите, посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу.

Пончики

Вода или молоко — 300 мл
Дрожжи сухие — 5 г
Сахар — 85 г
Мука — 515 г
Яйца — 2 шт.
Соль — 5 г
Масло сливочное — 65 г
Сахарная пудра — посыпать сверху

Приготовление:

Слегка подогрейте 150 мл молока (или воды), смешайте дрожжи с небольшим количеством сахара и муки, добавьте к молоку. Накройте миску чистой кухонной салфеткой и поместите в теплое место. Как только смесь увеличится в объеме в 2 раза, залейте в нее остальное молоко (или воду), с предварительно добавленными в него яйцом, оставшимся сахаром и солью. Перемешайте и всыпьте оставшуюся муку. Замесите тесто и в конце добавьте в него растаявшее сливочное масло. Поставьте в теплое место, не забудьте обмять 1–2 раза.

Сформируйте из теста шарики, сплюсните их немного и сделайте в каждом дырку с помощью рюмки. Жарьте во фритюрнице до золотистой корочки. Готовое блюдо посыпьте сахарной пудрой.

Яблоки в кляре

Яблоки среднего размера — 4–5 шт.
Масло сливочное — 25 г
Соль — щепотка
Сахар — 25 г
Цедра 1 лимона
Яйца — 1 шт.
Сметана — 3 ст. л.
Мука — 60 г
Водка, коньяк или ром — 4 ст. л.

Приготовление:

Растопите сливочное масло, добавьте в него соль, сахар и лимонную цедру. Хорошо перемешайте, остудите, после этого вбейте яйцо и снова перемешайте. Добавьте в смесь сметану, муку и водку, все смешайте. Консистенция теста должна быть жидкой, как на блины.

Почистите яблоки от сердцевины и нарежьте дольками. Обмакните их в приготовленный кляр и опустите во фритюрницу. Готовое блюдо посыпьте сахарной пудрой.

Жареная вишня

Вишня крупных сортов — 0,5 кг
Яйца — 2 шт.
Сахарная пудра — посыпать сверху

Приготовление:

Ягоды очистите от косточек и насадите на шпажки. Ненадолго опустите ягоды в яичный кляр и готовьте во фритюре около 5 минут при средней температуре (170 °C). Перед подачей посыпьте блюдо сахарной пудрой и подавайте горячим.

Если ягоды замороженные, то сначала обваляйте ягоды в яйце, а потом в муке.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой отключите прибор от сети и дождитесь, пока прибор и масло полностью остынут. Не подвергайте прибор резким перепадам температуры, это может привести к отслоению покрытия чаши.

Вымойте все части прибора, кроме блока управления с нагревательным элементом, в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, а также агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие губки.

После мытья тщательно высушите все части прибора.

Протирайте блок управления влажной, а затем сухой мягкой тканью. Аккуратно мойте нагревательный элемент теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды, избегая попадания воды в блок управления и на шнур питания.

Если к стенкам корзины прилипли продукты, ее можно помыть специальной щеткой для мытья посуды. В случае сильного прилипания продуктов к корзине прокипятите ее в воде, а после этого ополосните корзину под струей воды.

Уход и хранение

Храните фритюрницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на фритюрницу.

Для компактного хранения отсоедините ручку от корзины и положите ручку в корзину, а ее — в чашу.

Перед длительным хранением очистите устройство, как описано в разделе «Чистка и обслуживание». Уберите фритюрницу в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Фритюрница не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Для восстановления работоспособности нужно механически сбросить термостат. Для этого отключите прибор от сети питания и дождитесь, когда он полностью остынет. Затем возьмите тонкий предмет, например, канцелярскую скрепку и нажмите на кнопку сброса на блоке управления
Блок управления не установлен на корпус или установлен неправильно	Установите блок управления на корпус прибора так, чтобы выступы на блоке управления вошли в пазы на корпусе фритюрницы, а нагревательный элемент оказался в чаше
Не установлена температура, индикатор нагрева не горит	Чтобы начался нагрев фритюрницы, необходимо установить температуру
Вы установили слишком низкую температуру, индикатор нагрева не горит	Поворачивайте регулятор температуры по часовой стрелке, пока индикатор нагрева не загорится. Рекомендуется выбирать температуру от 150 до 190 °C — это оптимальные значения для приготовления блюд во фритюре

Неприятный запах масла

Возможная причина	Решение
Масло во фритюрнице долго не менялось	Меняйте масло после 10–15 использований
Масло не подходит для фритюрницы	Используйте рафинированные и дезодорированные растительные масла или масла, специально предназначенные для готовки во фритюре

Масло пенится и переливается через край

Возможная причина	Решение
Количество масла превышает максимальный допустимый уровень	Не заливайте масло выше отметки «MAX»
В корзине слишком много продуктов	Кладите в корзину меньше продуктов. Не заполняйте корзину больше чем на 2/3 емкости
В чашу попала вода	Если в чашу попадут капли воды, то после нагрева масла вода начнет кипеть — от этого масло будет разбрызгиваться. Заливайте масло только в сухую чашу и открывайте крышку медленно, чтобы избежать попадания капель конденсата с крышки в масло. Если закладываемые продукты влажные, предварительно просушите их бумажным полотенцем

Продукты получаются без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Температура масла слишком низкая	Погружайте продукты в уже раскалившееся масло

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~230 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общая емкость чаши: 6,2 л
5. Рабочая емкость чаши: 2,2–3 л
6. Емкость корзины: 2,5 л
7. Рабочая температура: 150–190 °C
8. Длина шнура: 0,8 м
9. Размер устройства: 405 × 241 × 219 мм
10. Размер упаковки: 425 × 250 × 215 мм
11. Вес нетто: 2,7 кг
12. Вес брутто: 3,2 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Чжэцзян Хаода Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. №69, Линьцзян Роуд, Гаобу Стрит, Юэчэн Дистрикт, Шаосин, Чжэцзян, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru.

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение фритюрницы и покрытия чаши вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими губками или использования металлических вилок, лопаток и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Не включайте фритюрницу без масла. Включение фритюрницы без масла может привести к повреждению прибора. Это является негарантийным случаем.

Резкий перепад температуры может привести к отслоению покрытия чаши. Это является негарантийным случаем.

Выход фритюрницы из строя при попадании жидкостей, порошков и посторонних предметов в блок управления или на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу фритюрницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.

9. Не оставляйте работающую фритюрницу без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
12. Храните устройство в недоступных детям местах.
13. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
14. Шнур фритюрницы не должен висеть над горячей поверхностью. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному передвижению, иначе вы можете задеть шнур и перевернуть фритюрницу.
15. Отключайте фритюрницу от сети и дожидайтесь полного остывания прибора перед установкой или снятием деталей.
16. Устанавливайте прибор вдали от источников тепла.
17. Не двигайте фритюрницу, пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
18. Следите, чтобы уровень масла во фритюрнице не превышал максимальный и не опускался ниже минимального значения. Несоблюдение этого условия может привести к разливу горячего масла в первом случае и повреждению прибора — во втором.
19. Устанавливайте фритюрницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства, т.к. во время готовки из-под крышки фритюрницы выходит много пара.
20. Не включайте прибор без масла, это приведет к его повреждению!
21. Помните, что во время работы прибора его корпус, крышка и масло в чаше становятся очень горячими!
22. Горячий пар выходит через отверстия в крышке и из чаши при снятии крышки, поэтому крышку необходимо брать только за ручку и с использованием кухонных рукавиц, чтобы не получить ожог. Открывайте крышку осторожно, на ней скапливается конденсат, который при попадании в масло приводит к разбрызгиванию горячего масла. Следите, чтобы капли конденсата не попадали вам на руки.
23. Не наклоняйтесь над работающей фритюрницей и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
24. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в блок управления фритюрницы, а также на шнур питания.
25. Не допускайте, чтобы образующийся во время готовки конденсат стекал по корпусу прибора. Протирайте прибор сухой мягкой тканью. Помните, что корпус прибора горячий.
26. Используйте для накладывания продуктов и их перемешивания кулинарные щипцы на длинной ручке из термостойкого материала и держите их в кухонных рукавицах, чтобы не получить ожог.
27. Сливайте масло из фритюрницы только после его остывания.

28. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
29. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
30. По окончании работы с прибором всегда переводите регулятор температуры в выключенное положение.
31. Используйте корзину только вместе с ручкой. Ручка позволяет безопасно доставать корзину из чаши фритюрницы.
32. Не подвергайте прибор резким перепадам температуры, это может привести к отслоению покрытия чаши.
33. Не следует погружать прибор в воду для чистки.
34. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

IM-3

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!» В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru