

**До хрустящей  
корочки!**



**Фритюрница  
КТ-4075**

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](mailto: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.....	5
Рецепты .....	11
Чистка и обслуживание .....	18
Уход и хранение.....	18
Устранение неполадок .....	19
Технические характеристики .....	20
Меры предосторожности.....	21

## Общие сведения

Фритюрница КТ-4075 предназначена для приготовления продуктов в слое горячего масла. Прибор позволит вам приготовить любимые блюда, такие как картофель фри, пончики, чебуреки и куриные крылышки, в домашних условиях. Также можно жарить овощи, рыбу, мясо и морепродукты в кляре и без.

Готовка во фритюре имеет ряд преимуществ в сравнении с готовкой на сковороде. Во-первых, процесс приготовления происходит быстрее, так как продукт обжаривается со всех сторон. Во-вторых, в жаренных во фритюре продуктах масла обычно содержится меньше, чем в жаренных на сковороде. Хорошо зажаренные во фритюре продукты покрыты хрустящей корочкой, под которой почти нет масла.

Фритюрница отличается компактностью. Две ручки по бокам прибора позволяют легко переносить фритюрницу. Для удобства хранения корзина для жарки имеет съемную ручку, в разобранном виде корзина и ручка помещаются внутрь фритюрницы.

Небольшой объем чаши позволяет экономно расходовать масло. Фритюрница прекрасно подойдет для ежедневного использования: вы без проблем приготовите 1–2 порции за раз.

В крышке фритюрницы имеется смотровое окно, через которое вы сможете следить за готовностью блюда, не поднимая крышку. Крышка прибора съемная, что упрощает уход за фритюрницей. На крышке расположены отверстия для выхода пара с фильтром. Благодаря фильтру брызги масла не проходят через отверстия.

У фритюрницы есть защита от перегрева. Установленный в прибор термостат отключит нагрев прибора, если температура превысит допустимое значение.

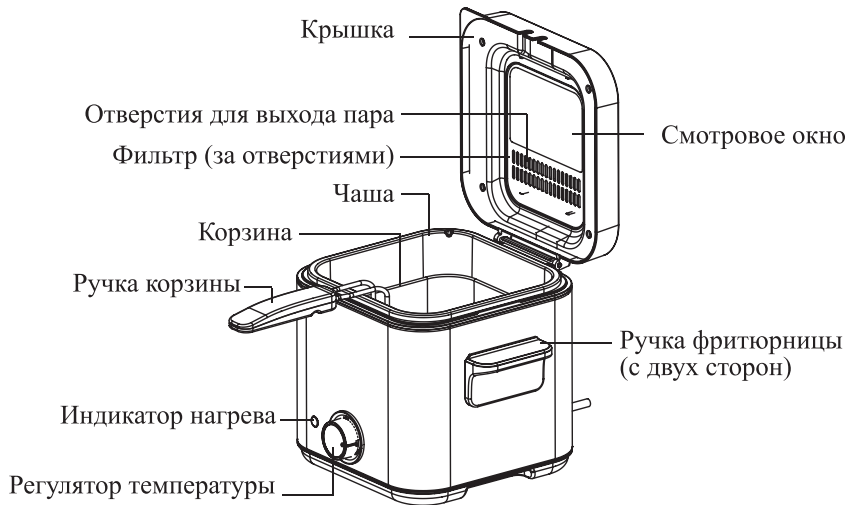
## Комплектация

1. Фритюрница с крышкой и фильтром — 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



Боковые ручки, ручки крышки и корзины выполнены из термостойкой пластмассы. Корпус, крышка и корзина выполнены из нержавеющей стали.

Для удобства ухода и хранения крышка фритюрницы и ручка корзины съемные.

На передней стороне прибора расположены регулятор температуры и индикатор нагрева.

**Ручкой регулятора температуры** выбирается температура приготовления от 130 до 190 °С. Чтобы включить фритюрницу, просто поверните ручку по часовой стрелке и установите отметку на ручке напротив выбранной температуры. Имейте в виду, фритюрница начнет нагреваться, даже если установить температуру меньше 130 °С. При повороте ручки вы услышите щелчок, когда прибор включится.

**Индикатор нагрева** горит, когда происходит нагрев фритюрницы. По достижении установленной температуры нагревательный элемент отключается и индикатор гаснет. Когда масло в чаше остывает, нагреватель начинает работать снова, и индикатор загорается. Таким образом, индикатор загорается и гаснет в процессе работы фритюрницы.

## Подготовка к работе и использование

Достаньте фритюрницу из коробки и удалите весь упаковочный материал. Перед первым использованием снимите крышку с фритюрницы и выньте корзину из чаши, затем промойте корзину, ручку корзины и крышку в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Это устранил следы пыли, появившиеся во во-

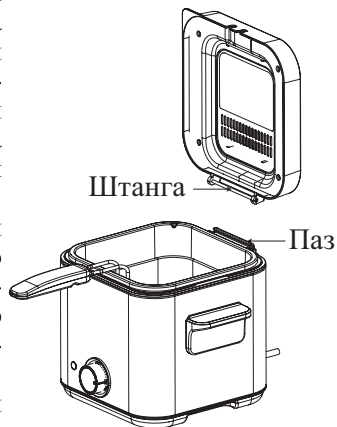


время хранения. Не используйте для мытья посудомоечную машину. После мытья тщательно высушите все элементы прибора.

**Примечание.** Чтобы снять крышку с фритюрницы, откройте ее на 45°. Затем потяните по очереди края крышки на себя, чтобы штанга крышки вышла сначала из одного края паза, затем из другого. При установке крышки обратно на фритюрницу расположите крышку под углом 45 градусов к чаше и вставьте штангу крышки в паз. Сначала надавите на крышку с одной стороны, потом с другой, чтобы края штанги зашли в паз по очереди.

Осторожно вымойте чашу фритюрницы мягкой губкой, смоченной в теплой воде, используя средство для мытья посуды. Избегайте попадания воды в корпус прибора, на регулятор температуры и на шнур питания! Не погружайте шнур питания и фритюрницу в воду или любые другие жидкости.

Протрите корпус фритюрницы влажной, а затем сухой тканью и тщательно высушите перед включением. Закрепите крышку на фритюрнице.

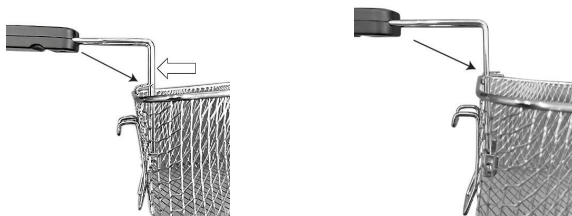


### Установка ручки корзины

1. Сожмите металлические прутья ручки и вставьте их в петли внутри корзины.



2. Продолжая сжимать металлические прутья, вставьте их в пазы в верхней части корзины. Защелкните ручку на корзине.



3. Убедитесь, что ручка зафиксирована. Иначе корзина может соскочить с ручки во время готовки.

### **Рекомендации перед использованием**

При использовании фритюрницы соблюдайте осторожность и не обожгитесь! Масло нагревается до 190 °С. Помните, что во время готовки горячее масло может разбрызгиваться. Ожоги от масла очень болезненны и долго заживают.

Конденсат, образующийся на крышке и металлических прутьях 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 (1,2 л) и не выше отметки MAX (1,5 л). Отметки расположены внутри чаши на задней стенке. Если заполнить чашу меньше минимального объема, фритюрница перегреется и может выйти из строя. Если вы залыете масла больше отметки MAX, масло начнет выливаться за края чаши, когда вы погрузите в чашу продукты.

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 происходит во время готовки некоторых продуктов, смотровое окно запотеваает. Сверху в крышке находятся отверстия для выхода пара с фильтром. Благодаря фильтру брызги масла не проходят через отверстия. Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься выходящим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.

Во время приготовления некоторых блюд может происходить активное парообразование. Пар будет выходить через отверстия в крышке. Будьте осторожны при открывании крышки; 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 бурного кипения.

Корзину лучше погрузить в холодное масло, а после нагрева приподнять, установить на край чаши при помощи специального крепления так, чтобы ручка корзины была над регулятором температуры, затем положить в нее продукты. 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.

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

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 долж-



но быть достаточно свободного пространства, так как во время готовки из-под крышки фритюрницы выходит много пара.

2. Убедитесь, что чаша сухая. Налейте масло в чашу, чтобы его уровень был между отметками MIN и MAX, которые нанесены на заднюю стенку внутри чаши. Минимальный объем масла — 1,2 литра, максимальный — 1,5 литра.

**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.

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

3. Подключите фритюрницу к сети электропитания. Установите ручку регулятора температуры на желаемое значение (от 130 до 190 °C). Загорится индикатор нагрева. Как только нужная температура будет достигнута, индикатор нагрева погаснет (индикатор нагрева периодически включается и выключается во время работы, это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом). Время нагрева до максимальной температуры около 10 минут.

**Примечание.** Корзину лучше опускать в холодное масло и греть вместе с ним. Погружайте в масло только сухую корзину! После того как погас индикатор нагрева, вытащите корзину, установите ее на край чаши при помощи специального крепления так, чтобы ручка корзины была над регулятором температуры.

4. Уложите продукты в корзину. Не заполняйте корзину продуктами более чем на 2/3 ее емкости. Если вы положите слишком много продуктов, масло может перелиться через край фритюрницы.
5. Осторожно погрузите корзину с продуктами в горячее масло.

**Внимание!** Используйте корзину только вместе с ручкой. Ручка позволяет безопасно доставать корзину из чаши фритюрницы.

**Примечание.** Продукты нужно погружать в уже раскаленное масло для достижения традиционного результата зажаривания во фритюре. Если продукты погрузить в холодное масло и только затем включить разогрев, то они начнут преждевременно вариться, и хрустящая золотистая корочка может не получиться.

6. Закройте фритюрницу крышкой.

**Внимание!** Открывайте и закрывайте крышку осторожно, используя куханные прихватки! 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. Конденсат может стекать по стенкам прибора и попадать на регулятор температуры. Не допускайте этого, при необходимости протирайте прибор тканью. Помните, что корпус прибора горячий.

Следите, чтобы крышка зафиксировалась в открытом положении, иначе она упадет обратно на чашу, как только вы ее отпустите.

7. По завершении приготовления откройте крышку и достаньте корзину. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта, для этого вы можете установить корзину

на край чаши при помощи специального крепления так, чтобы ручка корзины была над регулятором температуры. Когда масло стечет, снимите корзину и выложите блюдо в тарелку или другую емкость.

8. Если для готовки вы не используете корзину, то погружайте продукты в чашу с помощью кулинарных щипцов, выполненных из термостойкого материала. Периодически помешивайте продукты, чтобы они не прилипали к стенкам и дну чаши.
9. Перед закладыванием новой порции выловите шумовкой кусочки продуктов, которые могли пройти сквозь сетку корзины. В противном случае эти кусочки начнут подгорать и дадут неприятный привкус новой порции продуктов. Не забывайте использовать прихватки, масло очень горячее! Затем подождите, пока масло прогреется до установленной температуры — индикатор нагрева погаснет, и только после этого закладывайте новую порцию.

**Примечание.** Не используйте для извлечения кусочков продуктов пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения покрытия чаши.

10. Поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора. Отключите фритюрницу от электросети. Дайте ей остыть. Выливайте масло из фритюрницы только тогда, когда оно остынет.

**Внимание!** Совершайте все действия с включенным прибором с использованием кухонных рукавиц или прихваток, чтобы не обжечься паром и брызгами масла. Не наклоняйтесь и не держите руки над отверстиями в крышке, оттуда выходит горячий пар. Не двигайте фритюрницу до тех пор, пока она не остыла.

## Советы

### Масло

Максимальный рабочий объем чаши — 1,5 л, минимальный — 1,2 л. Рекомендуется залить в чашу 1,3 л масла, по мере расхода масла доливать новое. Не допускайте, чтобы уровень масла опускался ниже минимальной отметки.

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

Не допускайте попадания воды в горячее масло! Это приведет к разбрызгиванию горячего масла и вы можете получить ожог.

По окончании готовки дождитесь, пока масло остынет, затем профильтруйте его через специальный масляный 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.

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. Для приготовления картофеля фри можно использовать смесь рапсового, кукурузного и



соевого масел. Масла, богатые полиненасыщенными жирными кислотами, менее стабильны при длительной жарке и легче окисляются. Присутствие антиоксидантов защищает масло от быстрого окисления. Не стоит использовать нерафинированное масло и те, которые ценны своим ароматом или вкусом, например, масла первого отжима, так как 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°C, может оказаться неподходящим для температуры 190 °C.

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.

После использования фритюрницы, дождитесь, пока масло остынет, профильтруйте масло и перелейте его в бутылку (желательно из темного стекла) с плотно закрывающейся пробкой. Храните масло в прохладном темном месте (в холодильнике). Если перерывы между использованиями фритюрницы небольшие (вы используете ее 4–5 раз в неделю или даже 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.

При погружении продуктов температура масла падает, и требуется некоторое время, чтобы нагреватель подогрел масло до первоначальной температуры. Чем больше продуктов и чем больше их влажность, тем сильнее охладится масло. Чтобы температура масла не падала резко, рекомендуется закладывать меньшее количество продуктов, либо закладывать продукты 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 можно, к примеру, жарить пирожки, котлеты, пончики, куриные крылышки и крупные куски продуктов, 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 готовки выставляйте правильную температуру. Чуть ниже температура — и продукт начинает тушиться, а не обжариваться. Также учитывайте, что погружение продуктов в масло влияет на его температуру. Влажных или мокрых продуктов кладите меньше, т.к. вода при испарении существенно понижает температуру масла.

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 плотными, чтобы еда не прилипла.

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

Тип продукта	Температура масла, °C	Продолжительность жарки, мин
Картофель «Фри»	190	8–10
Куриные крылышки	170–190	8–10
Рыба	160–180	5–10
Куриные ножки	170–190	5–10
Наггетсы	190	4–5
Креветки	170	3–5
Луковые кольца	180–190	2–4
Грибы	160–170	4–6

**Примечание.** Данные, приведенные в таблице, являются условными, так как 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.

Мука — 3 ст. л.

Панировочные сухари — 3 ст. л.

Пармезан — 40 г



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, обжаривайте сырные палочки до румяной корочки. Готовые палочки выкладывайте на бумажное полотенце, которое впитает лишнее масло.

### ***Сосиски в тесте***

Мука — 380 г  
Сахар — 130 г  
Овсяная мука — 50 г  
Соль — 10 г  
Разрыхлитель — 6 г  
Яйца — 3 шт.  
Молоко — 290 г  
Сосиски — 8 шт.

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 их взбейте 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 влажную. Тщательно взбейте их до однородной консистенции.

Сосиски очистите, в каждую вставьте деревянную палочку или шпажку.

Разогрейте фритюрницу до 190 °С.

Погружайте сосиски в тесто, затем отправляйте их в кипящее масло примерно на 4 минуты, пока не зарумянится тесто.

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

Есть такие сосиски нужно горячими, а подавать к столу — с любимыми соусами. Также не помешает свежая зелень и свежие овощи, которые можно порезать кусочками.

### ***Сосиски в картофельном тесте***

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

Картошку сварите и разомните в пюре, остудите. Добавьте яйца и муку, разме-



шайте. Из полученной массы сделайте небольшие лепешки и заверните в них сосиски, края залепите. Обжарьте, затем выложите на салфетки, чтоб стек лишний жир.

### ***Шарики из картошки во фритюре***

Картошка — 1 кг  
Яйца — 1 шт.  
Сливочное масло — 50 г  
Специи сухие — по вкусу  
Соль — по вкусу  
Мука — 50 г

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, салатом.

### ***Луковые кольца в панировке***

Лук репчатый — 200 г  
Молоко — 40 мл  
Табаско — 15 мл  
Перец черный молотый — 5 г  
Соль — по вкусу  
Перец красный молотый — 10 г  
Пшеничная мука — 40 г  
Панировочные сухари — 150 г

Лук очистите, нарежьте на кольца (не слишком тонко, а то будут ломаться). Аккуратно разделите каждое колечко.

Молоко влейте в глубокую посудину, выложите в него луковые кольца, добавьте соус Табаско (так как он острый, не добавляйте сразу много, лучше точно отмерить и регулировать по вкусу).

Перчите и солите содержимое емкости, дайте помариноваться около 10 минут (следите, чтобы лук был полностью покрыт маринадом).

В одной емкости смешайте муку и красный перец, в другую насыпьте панировочные сухари.

Каждое колечко лука панируйте в муке, затем возвращайте в маринад, окуная, и снова панируйте со всех сторон, только уже в сухарях.

Обжарьте луковые кольца в хорошо разогретом растительном масле с обеих сторон.

### ***Сырные шарики***

Сыр Эмменталь — 250 г  
Вода — 3 ст.  
Яйца — 1 шт.  
Масло сливочное — 50 г  
Мука — 3 ст.  
Сухари панировочные — 0,5 ст.  
Кубик бульонный — 2 шт.



Бросьте в кастрюльку масло, бульонные кубики, залейте водой, подождите пока закипит. Потом снимите с плиты, засыпьте мукой, помешайте и замесите тесто. Охладите его. Сыр нарежьте не очень крупными кубиками. Кусочки теста раскатайте, кладите на них кусочки сыра и формируйте шарики. Взбейте яйцо, обмакивайте в него шарики, а потом в панировку (в нее можно добавить немного специй). Обжарьте шарики во фритюрнице.

### ***Приправа из петрушки***

Петрушка — 1 пучок

Соль — щепотка

Для приготовления во фритюре понадобится чистая, свежая трава петрушки. Промойте и обсушите петрушку, а затем мелко нарежьте. Готовьте петрушку во фритюре несколько минут до такой степени, 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

Для кляра:

Яйцо — 1 шт.

Пшеничная мука — 100 г

Соль — по вкусу

Растительное масло — 1 ст. л.

Молоко — 150 мл

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. Теперь грибы полейте кляром и отправьте во фритюрницу на 8–10 минут. При этом температура должна быть около 170 °С. Приготовленное блюдо обсушите и угостите им гостей.

### ***"Пьяная" рыба***

Рыба любая — 0,4 кг

Для кляра:

Яйцо — 1 шт.

Пшеничная мука — 150 г

Соль — по вкусу

Растительное масло — 1 ст. л.

Пиво — 150 мл

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. Обмакивайте рыбу и отправляйте ее во фритюрницу, нагретую до 160 °С. На приготовление рыбы уйдет 5–7 минут.

### *Изысканные фрикадельки*

Фарш — 0,5 кг  
Яйцо — 1 шт.  
Лук — 1 шт.  
Соль — по вкусу  
Сахар — по вкусу  
Соевый соус — 1 ст. л.  
Сухари панировочные — 0,5 ст.  
Для кляра:  
Пшеничная мука — 100 г  
Молоко — 150 мл  
Соль — по вкусу  
Растительное масло — 1 ст. л.  
Взбитые белки

Сделайте фрикадельки привычным способом, чтобы их диаметр был примерно равен 2 см. Обваляйте получившиеся шарики в муке. После этого искупайте их в яичном кляре, который сделайте из смеси муки, молока, соли и растительного масла, с влитыми в конце взбитыми белками. Уже после кляра фрикадельки отправьте в панировочные сухари, а затем во фритюрницу на пять минут. Нагреть масло следует до 180 °С.

### *Курица с бренди*

Куриные грудки — 2 шт.  
Для кляра:  
Пшеничная мука — 2 ст. л.  
Молоко — 2 ст. л.  
Яйцо — 2 шт.  
Бренди — 20 г

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 несколько грамм бренди. Поместите в смесь курицу, приправьте и смешайте. Ложкой разделите мясо на куски размером с орехи укладывайте во фритюрницу. Блюдо готовится при температуре 170 °С около пяти минут. Для сервировки рекомендуется посыпать петрушкой.

### *Банановые шарики во фритюре*

Бананы — 10 шт.  
Кокосовая стружка — 1 стакан (200 мл)  
Мука — 3 ст. (200 мл)



Сахар — 1 ст.  
Ванилин — 0,5 ч. л.

Бананы разотрите с сахаром до получения однородной массы. Добавьте в массу муку, кокосовую стружку, ванилин, все хорошо перемешайте. Во фритюрницу выложите масло, нагрейте. Сформируйте небольшие шарики, величиной 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.  
Соль — 0,5 ч. л.  
Масло растительное — 1,5 ст. л.  
Пшеничная мука — 3 ст.  
Сахарная пудра — посыпать сверху

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 яиц — 3 шт.  
Пшеничная мука — 250 г  
Соль — по вкусу  
Сахар — по вкусу  
Водка — 2 ст. л.  
Сахарная пудра — посыпать сверху

Молоко смешайте с большой ложкой сливок, добавьте желтки от трех яиц, муку, соль, сахар и две большие ложки водки. Замесите из всего этого тесто и тонко-тонко его раскатайте. Получившийся пласт разрежьте на полоски по 10 см. Прорезав их вдоль, перевивайте хворост и отправьте его жариться (при 170 °С) на три минуты. После того как он будет готов, обсушите, посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу.

### ***Пончики***

Вода или молоко — 300 мл  
Яйца — 2 шт.

Дрожжи сухие — 5 г  
Мука — 515 г  
Соль — 5 г  
Сахар — 85 г  
Масло сливочное — 65 г  
Сахарная пудра — посыпать сверху

Слегка подогрейте 150 мл молока (или воды), смешайте дрожжи с маленьким количеством сахара и муки и затем добавьте к молоку. Накройте миску чистой кухонной салфеткой и поместите в теплое место. Как только смесь прибавит в объеме в 2 раза, залейте в нее остальное молоко (или воду), с предварительно добавленными в него яйцом, 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 — 6–7 шт.  
Мука — 60 г  
Масло сливочное — 25 г  
Сахар — 25 г  
Яйца — 1 шт.  
Сметана — 3 ст. л.  
Соль — щепотка  
Водка, коньяк или ром — 4 ст. л.  
Цедра 1 лимона

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

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

#### ***Вишня, обжаренная во фритюре***

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

Ягоды освободите от косточек и насадите на шпажки. Затем ягоды смочите в яичном кляре и готовьте во фритюре около пяти минут при средней температуре (170 °С). Перед подачей блюдо посыпьте сахарной пудрой и подайте 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.

Протирайте корпус сухой или влажной тканью. После слива масла вымойте чашу внутри мягкой губкой, смоченной в теплой воде, с моющим средством. Запрещено погружать фритюрницу и шнур питания в воду. Не допускайте попадания воды в корпус фритюрницы, на регулятор температуры или на шнур питания. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки, чтобы не повредить покрытие.

Крышку фритюрницы и корзину с ручкой можно мыть под струей теплой воды с применением мягкой губки и моющих средств. Чтобы снять ручку с корзины, сожмите металлические прутья ручки и потяните ручку в сторону от крепления на корзине.

Чтобы снять крышку с фритюрницы, откройте ее на 45°. Затем потяните по очереди края крышки на себя, чтобы штанга крышки вышла сначала из одного края паза, затем из другого. При установке крышки обратно на фритюрницу расположите крышку под углом 45 градусов к чаше и вставьте штангу крышки в паз. Сначала надавите на крышку с одной стороны, потом с другой, чтобы края штанги зашли в паз по очереди.

Если к стенкам корзины прилипли продукты, ее можно помыть специальной щеткой для мытья посуды. В случае сильного прилипания продуктов к корзине, прокипятите ее в чаше с водой при температуре 130 °С, а после этого сполосните корзину под струей воды. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки.

По мере необходимости очищайте фильтр. Для этого сначала открутите дно крышки отверткой с крестообразным шлицем. Очистите фильтр мягкой щеткой с моющим средством и тщательно высушите. Затем установите фильтр и дно крышки обратно.

## Уход и хранение

Перед длительным хранением очистите устройство как описано в главе «Чистка и обслуживание». Отсоедините ручку корзины и поместите ее в корзину, а корзину вложите внутрь устройства для экономии места. Уберите фритюрницу в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните фритюрницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на фритюрницу.

## Устранение неполадок

### Фритюрница не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите фритюрницу от сети питания. Дождитесь, когда фритюрница полностью остынет. Затем снова включите прибор

### Фритюрница не работает

Возможная причина	Решение
Перегорел термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр

### Неприятный запах масла

Возможная причина	Решение
Старое масло	Меняйте масло после 10–15 использований
Масло не подходит для фритюрницы	Используйте рафинированные и дезодорированные растительные масла; 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

### Продукты 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](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеofайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru).



## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800–900 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 3,4 л
5. Рабочая емкость чаши:
  - максимум: 1,5 л
  - минимум: 1,2 л
6. Емкость корзины: 1,5 л
7. Рабочая температура: 130–190 °С
8. Размер устройства с разложенной ручкой: 270 × 341 × 213 мм
9. Размер упаковки: 295 × 257 × 261 мм
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Вес нетто: 1,9 кг
12. Вес брутто: 2,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Жуншэн Илектрик Холдинг Ко., Лтд. №8 Цяодун Роуд, Жунгуй Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://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 или металлическими предметами не является гарантийным случаем.



Не включайте фритюрницу без масла. Включение фритюрницы без масла может привести к выгоранию защитного термопредохранителя. Это является негарантийным случаем.

Резкий перепад температуры может привести к отслоению покрытия чаши. Это является негарантийным случаем. Повреждение покрытия чаши устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход фритюрницы из строя при попадании жидкости в корпус прибора, на регулятор температуры или 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 фритюрницу, подключенную к сети, 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 перед установкой или снятием деталей.
16. Устанавливайте прибор вдали от греющих источников.
17. Не двигайте фритюрницу во время работы и 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. 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, так как 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, масло и пар становятся очень горячими!
22. Горячий пар выходит через отверстия в крышке и из чаши при открытии 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.
23. Не наклоняйтесь над работающей фритюрницей и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.
24. Не допускайте, чтобы вода попадала в корпус фритюрницы, а также на шнур питания и регулятор температуры.
25. Не допускайте, чтобы образующийся во время готовки конденсат стекал по корпусу прибора и попадал на регулятор температуры. Протирайте прибор 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.

IM-1





## Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87